



Sindacato Indipendente Carabinieri
"Fortis cadere, cedere non potest!"

Tel. +39 331.365.6465

segreteria@sindacatoindipendentecarabinieri.it

segreteria@pec.sindacatoindipendentecarabinieri.it

www.sindacatoindipendentecarabinieri.it

OGGETTO: CONVENZIONE CON "BIRRIFICIO 4 MORI".

Abbiamo il piacere di comunicare che siamo lieti di offrire ai Nostri iscritti e ai loro familiari la convenzione con il Birrificio 4 Mori.

Viene proposto sul listino dei prezzi in allegato una ulteriore scontistica del 25% oltre agli sconti previsti sulle quantità di acquisto.

Gli acquisti potranno essere effettuati direttamente presso la sede operativa e amministrativa oppure con consegna a domicilio con addebito delle spese di spedizione che variano in relazione al luogo di consegna e in relazione alle quantità.

A titolo indicativo per la regione Sardegna verranno addebitati i seguenti costi di trasporto, mentre per le altre regioni potranno essere comunicati di volta in volta.

CONSEGNE IN SARDEGNA	
CARTONI DI BIRRA DA 12	COSTO DI TRASPORTO
Da 1 a 5	10,00 €
Da 6 a 10	15,00 €
Da 11 a 15	19,00 €
Da 16 a 21	24,00 €
Da 22 a 26	29,00 €
Da 27 a 32	35,00 €
Da 33 a 37	40,00 €
Da 38 a 43	45,00 €
Da 44 a 54	56,00 €

Inoltre potranno essere acquistate le confezioni regalo da 2/3/5 bottiglie sempre graditissime in occasione di ricorrenze e festività.

Gli interessati potranno usufruire dell'offerta presso le ns sedi, previa esibizione della tessera di riconoscimento, oppure inviando l'ordine tramite mail al seguente indirizzo: birrificio4mori@gmail.com.

Tel. (+39) 070/7539362 - Sito Web www.birrificio4mori.it email: birrificio4mori@gmail.com
Sede Legale. e oper.: 09036 Guspini – S.P. 66 Km 5,6 – Sede Amm.tiva: Cagliari – Viale Elmas 33





BIRRA DALLA SARDEGNA

Listino prezzi 2023

Negli antichi locali della miniera di Montevecchio, nel cuore della Sardegna, produciamo una birra con un processo accurato e rigoroso nel rispetto "dell'editto della purezza" bavarese del 1516.

Dal POZZO della nostra MINIERA "estriamo" una BIRRA dall'anima fiera e dal carattere forte.



Centrale Elettrica 1909 – Birificio 4 Mori 2013



POZZO 16

POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza

Stile: Lager

Gradazione alcolica: 4,7% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: persistente e morbida

Profumo: delicato con note floreali

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 50 e 33 cl

IBU: 18

Abbinamenti consigliati:

ideale come aperitivo, primi piatti di mare, carni bianche, pizza, pesce, formaggi freschi, sushi e frutti di mare crudi





POZZO 9

POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna

Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello

Stile: Vienna Lager

Gradazione alcolica: 5,5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: cremosa e persistente

Profumo: note di malto tostato

Temperatura di servizio: 5°/7°

Confezione: bottiglia da 50 e 33 cl

IBU: 18

Abbinamenti consigliati:

carni rosse, pizze e formaggi stagionati





POZZO 5

POZZO 5 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma compatta e persistente, stile Dunkler Bock. Il profumo è di malto tostato, con un retrogusto corposo di frumento affumicato con legno di quercia

Stile: Dunkler Bock

Gradazione alcolica: 6,7% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: fine e persistente

Profumo: malto affumicato, con note di prugna e frutta secca

Temperatura di servizio: 5°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 21

Abbinamenti consigliati:

stinto al forno con patate, pizze, formaggi stagionati e dolci al cioccolato





POZZO 3

POZZO 3 è una birra a bassa fermentazione prodotta con castagne di Sardegna e con una sapiente selezione di malti dove il profumo e il gusto delicato della castagna richiamano i sentori del bosco d'autunno

Stile: Birra alle castagne

Gradazione alcolica: 6,2% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: morbida e persistente

Profumo: maltato con sentori di castagna

Temperatura di servizio: 6°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 19

Abbinamenti consigliati:

primi piatti di terra, arrostiti di carne, brasati, salumi, formaggi stagionati e pizze





POZZO 20

POZZO 20 è una birra ad alta fermentazione, stile American Pale Ale. Le speciali note caramellate dei malti accompagnano gli intensi profumi tropicali e il gradevole e persistente amaro dei luppoli americani

Stile: American Pale Ale

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: persistente

Profumo: intenso di note tropicali

Temperatura di servizio: 5°/ 7°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 35

Abbinamenti consigliati:
ideale come aperitivo.

Si accompagna con i primi di mare, i secondi a base di pesce e le carni bianche. Ottima con le pizze





POZZO 8

POZZO 8 è una birra ad alta fermentazione, stile Pale Ale, caratterizzata da luppoli dai sentori agrumati che ricordano la buccia di limone.

Stile: Pale Ale

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: fine e persistente

Profumo: floreale, agrumato e di frutta esotica

Temperatura di servizio: 3°/ 5°

Confezione: bottiglia da 50 e 33cl

IBU: 30

Abbinamenti consigliati:

ideale come aperitivo.

Ottima con le pizze e i fritti.





POZZO 7

POZZO 7 è una birra ad alta fermentazione, in stile HefeWeissbier, caratterizzata da un corpo pieno e dagli inconfondibili profumi di banana e chiodi di garofano

Stile: HefeWeissbier,

Gradazione alcolica: 5% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: bianca pannosa

Profumo: banana e chiodi di garofano

Temperatura di servizio: 5°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 12

Abbinamenti consigliati:

Si accompagna con i primi di mare, i secondi a base di pesce e le carni bianche. Ottima con le pizze





POZZO X

POZZO X è una birra a bassa fermentazione, prodotta per l'Oktoberfest, che si caratterizza per i riflessi dorati e le sue note maltate in perfetto equilibrio con la freschezza del luppolo.

Stile: Märzen

Gradazione alcolica: 6% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bianca e persistente

Profumo: maltato

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,5 l

IBU: 28

Abbinamenti consigliati:

grigliata di carne, formaggi freschi e stagionati, piatti tipici cucina tedesca.





POZZO 6

POZZO 6 è una birra a bassa fermentazione prodotta con la doppia decozione.

La luppolatura è tipica delle German pils. Delicata e piacevolmente amara.

Stile: Keller Pils

Gradazione alcolica: 5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bianca e persistente

Profumo: erbaceo e floreale

Temperatura di servizio: 4°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,33 cl

IBU: 30

Colore Ebc: 6

Abbinamenti consigliati:

si sposa perfettamente con la frittura di pesce, frutti di mare, carni bianche, risotti e i primi piatti con sughi bianchi. Ottima in abbinamento con i formaggi stagionati piccanti ed erborinati.





POZZO 21b

POZZO 21b è una birra ad alta fermentazione in stile White Ipa. Chiara e torbida, caratterizzata da una densa schiuma bianca. Gli aromi speziati tipici delle birre bianche si uniscono al fruttato intenso dei luppoli americani.

Stile: White Ipa

Gradazione alcolica: 5,3% vol.

Fermentazione: alta

Schiuma: densa e bianca

Profumo: speziato e tropicale

Temperatura di servizio: 4°/ 5°

Confezione: bottiglia da 0,33 cl

IBU: 34

Colore Ebc: 7

Abbinamenti consigliati:

si abbina bene agli aperitivi di salumi e formaggi. È adatta alle cene a base di pesce magro, aggiungendo un tocco speziato in più a tutto il piatto.





POZZO 25

POZZO 25 è una birra scura a bassa fermentazione con riso, cannella e chiodi di garofano.

Gli aromi e il corpo di questa birra richiamano il calore e i profumi tipicamente natalizi.

Stile: Bock scura

Gradazione alcolica: 7,5% vol.

Fermentazione: bassa

Schiuma: bruna e persistente

Profumo: cannella, chiodi di garofano, creme brûlée

Temperatura di servizio: 5°/ 6°

Confezione: bottiglia da 0,75 l

IBU: 27

Abbinamenti consigliati:

ideale in abbinamento ai dolci tipici natalizi.





Condizioni commerciali

SCALA SCONTI in cartoni	1 - 9 Cart.	10-19 Cart. *	Oltre 19 Cart. *
POZZO 16 Bott. 0,50 l	3,12 €	2,84 €	2,75 €
POZZO 16 Bott. 0,33 l	2,18 €	1,99 €	1,93 €
POZZO 9 Bott. 0,50 l	3,43 €	3,12 €	3,03 €
POZZO 9 Bott. 0,33 l	2,39 €	2,18 €	2,11 €
POZZO 8 Bott. 0,50 l	3,64 €	3,31 €	3,21 €
POZZO 8 Bott. 0,33 l	2,50 €	2,27 €	2,20 €
POZZO 5 Bott. 0,50 l	3,74 €	3,41 €	3,30 €
POZZO 3 Bott. 0,50 l	4,16 €	3,78 €	3,67 €
POZZO 20 Bott. 0,50 l	3,64 €	3,31 €	3,21 €
POZZO 7 Bott. 0,50 l	3,56 €	3,25 €	3,15 €
POZZO X Bott. 0,50 l	3,18 €	2,89 €	2,81 €
POZZO 6 Bott. 0,33 l	2,30 €	2,11 €	2,05 €
POZZO 21b Bott. 0,33 l	2,60 €	2,39 €	2,32 €
POZZO 25 Bott. 0,75 l	5,78 €	5,26 €	5,10 €

*La riduzione di prezzo tra la prima e seconda fascia equivale ad uno sconto del 9%;

*La riduzione di prezzo tra la seconda e la terza fascia equivale ad uno sconto del 3%.

Ai prezzi verrà applicata l'IVA del 22%.

• ***Ulteriore Sconto 25% in convenzione;***

Numero pezzi per cartone 6 bottiglie da 0,75l.

Numero pezzi per cartone 12 Bottiglie da 0.50l.

Numero pezzi per cartone 24 Bottiglie da 0.33l.

Banca di appoggio: Banco di Sardegna

IBAN: IT41T0101504800000070225191



BIRRIFICIO



www.birrificio4mori.it



Prodotta e imbottigliato da:

Luppolo & Birra s.r.l.

S.P. 66 Km 5,6 Loc. Sciria

Montevecchio Levante

09036 Guspini (VS) Sardegna, Italia

Partita Iva 03267880924

luppoloebirra@gmail.com