

Tre tipologie di tappi dedicati alla birra

Birra e tappo in sughero sono un binomio ricercato e **Amorim Cork Italia** lancia una linea Premium per il settore birra con due varianti: tappo raso e a fungo.

Quello a corona, dai più preferito per praticità, rischia di non valorizzare appieno l'impegno che sottostà alla realizzazione di una buona birra. Ecco perché, chi de-

sidera differenziarsi punta sul sughero, materiale che richiama valori unici al mondo, la sostenibilità ambientale *in primis*.

Il tappo in sughero è oggi il sigillo che offre un plusvalore dal vino, al gin, al whisky, alla tequila, ai brandy e, non potrebbe essere altrimenti, alla birra.

Se non bastasse, **Amorim Cork Italia** sta investendo anche per realizzare un tappatore mobile, pensato per portare presso gli stabilimenti il professionista della sigillatura della birra che, dotato di apposito macchinario, applichi il tappo a fungo e la gabbietta.

Si agevola così chi, come i microbirrifici, sposa l'idea, ma non ha la strumentazione o una produzione tale da giustificare l'acquisto. Un servizio ad alta personalizzazione, che ha la volontà di diffondere la cultura di un packaging adeguato per trasmettere il valore del proprio prodotto.



Etichettatura attenta all'ambiente e conveniente

Amorim Cork Italia ha ideato una gamma di tappi in sughero per il settore birra, con due varianti: tappo raso e a fungo. Il tappo a fungo è il più preferito per praticità, ma rischia di non valorizzare appieno l'impegno che sottostà alla realizzazione di una buona birra. Ecco perché, chi desidera differenziarsi punta sul sughero, materiale che richiama valori unici al mondo, la sostenibilità ambientale in primis. Il tappo in sughero è oggi il sigillo che offre un plusvalore dal vino, al gin, al whisky, alla tequila, ai brandy e, non potrebbe essere altrimenti, alla birra. Se non bastasse, Amorim Cork Italia sta investendo anche per realizzare un tappatore mobile, pensato per portare presso gli stabilimenti il professionista della sigillatura della birra che, dotato di apposito macchinario, applichi il tappo a fungo e la gabbietta. Si agevola così chi, come i microbirrifici, sposa l'idea, ma non ha la strumentazione o una produzione tale da giustificare l'acquisto. Un servizio ad alta personalizzazione, che ha la volontà di diffondere la cultura di un packaging adeguato per trasmettere il valore del proprio prodotto.

Tre tipologie di tappi dedicati alla birra

Amorim Cork Italia ha ideato una gamma di tappi in sughero per il settore birra, con due varianti: tappo raso e a fungo. Il tappo a fungo è il più preferito per praticità, ma rischia di non valorizzare appieno l'impegno che sottostà alla realizzazione di una buona birra. Ecco perché, chi desidera differenziarsi punta sul sughero, materiale che richiama valori unici al mondo, la sostenibilità ambientale in primis. Il tappo in sughero è oggi il sigillo che offre un plusvalore dal vino, al gin, al whisky, alla tequila, ai brandy e, non potrebbe essere altrimenti, alla birra. Se non bastasse, Amorim Cork Italia sta investendo anche per realizzare un tappatore mobile, pensato per portare presso gli stabilimenti il professionista della sigillatura della birra che, dotato di apposito macchinario, applichi il tappo a fungo e la gabbietta. Si agevola così chi, come i microbirrifici, sposa l'idea, ma non ha la strumentazione o una produzione tale da giustificare l'acquisto. Un servizio ad alta personalizzazione, che ha la volontà di diffondere la cultura di un packaging adeguato per trasmettere il valore del proprio prodotto.