

FAMILIA DE CERVECERÍA. CON VISIÓN DE FUTURO.

El maestro carnicero Johann Leikeim se casó en 1880 con la viuda del carnicero, Apollonia Fischer, de la panadería de enfrente y con la creación de la cervecería en el año 1887 unió el conocimiento de los tres artes culinarios de Franconia en la familia Leikeim. Hoy la región posee el récord del mundo de densidad de carnicerías, panaderías y cervecerías por habitante.

Para que una cervecería perdure cinco generaciones, hace falta un equilibrio especial entre corazón e intelecto, o por decirlo de otra forma: una mezcla correcta entre una consolidada tradición y una modernización necesaria. Que esto funcione ya desde hace más de 125 años se debe a los líderes de la familia Leikeim que ponen a rueba siempre nuevamente el funcionamiento de la cervecería.

Fundada en el año 1887 por Johann Leikeim, Andrea y Anton Leikeim

continuaron con éxito la herencia en las siguientes décadas y en 1975 entregaron la cervecería a Dieter Leikeim.

El desarrolló hábilmente la empresa familiar en una empresa mediana floreciente. Con su fallecimiento en el año 1998, su mujer Christine Leikeim continuó el negocio. Ella efectuó en el año 2016 el cambio de generación y entregó sus partes a sus tres hijos Andreas (gerencia), Bastian y Anna.

„CONSERVAR LAS TRADICIONES Y PERMITIR EL AVANCE DE LA TÉCNICA. EN ESO CONSISTE EL ARTE DE LA ARTESANÍA CERVECERA.“

Los tiempos cambian. Aquí ven a Andreas Leikeim (el segundo de la izquierda) en el año 1927 con empleados de la cervecería y su hija María abriendo los barriles del almacén.

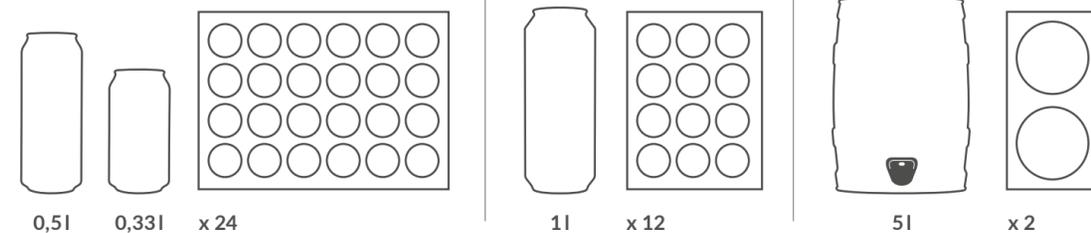
Con su dirección se creó en el año 1954 una nueva sala antes de que su nieto Dieter ampliara la cervecería Leikeim en una empresa mediana a mediados de los setenta. Pero sin ignorar la tradición de la cervecería.

Hasta la fecha, Leikeim utiliza exclusivamente, por ejemplo, cepas de levadura propias, de alta y baja fermentación, cultivadas en la instalación de cultivo puro. La malta se produce con variedades de cebada y trigo no manipuladas genéticamente y el lúpulo procede de cultivos de Spalt y Hallertau, en las regiones alemanas de Franconia y Baviera.

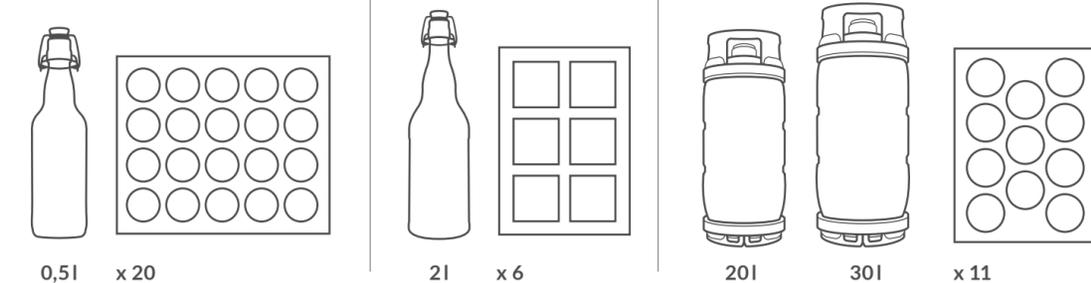
Andreas Leikeim, el bisnieto, asumió el mando en 2010 y este es su lema: «Conse- var las tradiciones y permitir el avance de la técnica. En eso consiste el arte de la artesanía cervecera.»

BASIC PACKAGING INFORMATION

Cans



Bottles



Packshots



Packaging and Transport Information			
SKU type	Units per pack	Pack Weight (kg)	Packs per Europallet (800x1200 mm)
Bottle 0,5l	20	19,5	48
Can 0,33l	24	8,6	99
Can 0,5l	24	12,6	81
Can 1l	12	12,3	54
PET Keg 20l	1	21,2	22
PET Keg 30l	1	31,2	22
Can 5l	2	11,3	90

Packs per Container				
SKU type	w/o pallet		with Europallet (800x1200 mm)	
	20 ft	40 ft	20 ft	40 ft
Bottle 0,5l	1.024	1.300	528	1.296
Can 0,33l	2.000	3.000	1.089	2.376
Can 0,5l	1.573	2.000	1.448	1.944
Can 1l	960	2.000	616	1.344
PET Keg 20l	-	-	242	528
PET Keg 30l	-	-	242	528
Can 5l	1.872	2.200	990	2.160



Brauhaus Altenkunstadt
Andreas Leikeim GmbH & Co. KG
Gewerbegebiet 4
96264 Altenkunstadt, Germany
www.leikeim.de

1 LEIKEIM PREMIUM-PILS

La estilizada y chispeante Pilsener. Con triple lúpulo y un sabor sutil a limón. Seca y con un toque final de amargo agradable. Una experiencia única de sabor para todos ellos a quienes les gusta lo refrescante y lo amargo.

Mosto original: 11,4 %
Contenido alcohólico: 4,9 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

2 LEIKEIM KELLERBIER

De color bronce y turbiedad natural, y con un dulce aroma a miel y a almendras. De cuerpo intenso y de un armonioso amargor. Nuestra cerveza sin filtrar para todos aquellos quienes aprecian la tradición de Franconia.

Mosto original: 11,3 %
Contenido alcohólico: 4,9 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

3 LEIKEIM WEISSBIER

Chispeante y refrescante con un toque a limón y ligeros sabores a plátano, así como a clavo. Nuestra Weissbier, que se elabora con nuestra propia levadura Leikeim, la aprecian todos aquellos a quienes les gusta el sabor afrutado y chispeante.

Mosto original: 12,3 %
Contenido alcohólico: 5,4 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

4 LEIKEIM LANDBIER

Dorada, sabrosa y de cuerpo intenso, con una combinación equilibrada entre dulce y amargo. Una experiencia única de sabor para todos aquellos a quienes les gusta lo refrescante y lo armonioso.

Mosto original: 12,5 %
Contenido alcohólico: 5,4 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

5 LEIKEIM HELL

Nuestra cerveza lager ligeramente malteada. Un poco dulce, armoniosa, con un discreto toque final amargo. Para todos aquellos a quienes les gusta una cerveza templada.

Mosto original: 11,4 %
Contenido alcohólico: 4,9 %

Sensores:

hopfig/herb 
cuerpo intenso 
aromatisch 

6 LEIKEIM STEINBIER

Elaborada según uno de los procesos de elaboración más antiguos del mundo. La malta se carameliza sobre piedras incandescentes. Esto aporta a la cerveza aromas dulces. Turbiedad natural y amarilla, un sutil ahumado con notas de caramelo y de chocolate amargo al final: único.

Mosto original: 12,8 %
Contenido alcohólico: 5,8 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

7 LEIKEIM SCHWARZES

La cerveza negra intensa con un ardiente brillo rojo. Nobles aromas a café y tostado y una pizca de regaliz. Un característico fin sutil y amargo. El negro es el color para todos los que aprecian lo intenso.

Mosto original: 11,5 %
Contenido alcohólico: 4,9 %

Sensores:

lúpulo/amargo 
cuerpo intenso 
aromático 

