

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA - ARTE IN BOTTIGLIA - NON FILTRATA

DESCRIZIONE

Colore: giallo paglierino.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** moderato, il sapore del luppolo è poco accentuato.**Equilibrio gustativo:** armonioso e fresco.

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione.

Birra bionda non filtrata dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creatività e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

CONTIENE

Acqua, malti e luppoli.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



Estratto (°P)	12,6±0,2
Alcool (% Vol)	5,2±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	46±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,0±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,2±0,3

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Evitare l'esposizione a fonti di calore, non esporre direttamente al sole e a temperatura inferiore a 5 °C.

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi (bottiglie), 6 mesi (fusti in plastica) dalla data di produzione.

CONFEZIONI

Formati		Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
	bottiglia cl 33 vetro a perdere	cartone 24 x cl 33	8009076000275 (bottiglia) 8009076000008 (cartone)	13,8	1200 x 800	63 (9x7)	887,1
	fusto 24 litri	fusto plastica	/	25,5	1200 x 800	22 (11x2)	608