

## SCHEMA TECNICA



## DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° ROSSA

## DESCRIZIONE

**Colore:** rosso scuro.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** percettibile.**Equilibrio gustativo:** morbido tendente al dolce.

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

## CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, mais 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)	17,0±0,2
Alcool (% Vol)	7,5±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	60±5
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,0±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 8 mesi (fusti in acciaio) dalla data di produzione.

## CONFEZIONI

Formati	Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
 fusto 15 litri	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767