

SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° STRONG

DESCRIZIONE

Colore: giallo oro carico.**Corpo:** strutturato - ricco.**Amaro:** moderato.**Equilibrio gustativo:** orientato all'amaro.

Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, Specialità, tipo Strong Lager.

Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro. E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo** 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)	16,8±0,5
Alcool (% Vol)	8,0±1
Valore energetico (Kcal/100 g)	50±0,3
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