

Menabrea Bionda

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi Biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.



Descrizione

COLORE: **PAGLIERINO**

CORPO: **ROTONDO**

AMARO: **MODERATO**

EQUILIBRIO GUSTATIVO: **NOTEVOLE**

Temperatura di consumo

SI CONSIGLIA DI CONSUMARE

A TEMPERATURA INTORNO AI **6/8°C**

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, mais e luppoli

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	11,2
Alcool (% Vol)	4,8
Valore energetico (Kcal/100 g)	38
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5

CONFEZIONI

FORMATI		IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Bottiglia 33cl (vetro a perdere)		Cartone 24x33 cl	8009076000206 (bottiglia EU) 8009076000091 (cartone EU)	13,6	1200x800	63 (9x7)	881
Bottiglia 50cl (vetro a perdere)		Cartone 15x50 cl	8009076000329 (bottiglia EU) 8009076000343 (cartone EU)	11,4	1200x800	55 (5x11)	651
Bottiglia 66cl (vetro a perdere)		Cartone 15x66 cl	8009076000213 (bottiglia EU) 8009076000077 (cartone EU)	15,4	1200x800	54 (9x6)	882,6
Fusto 15l Fusto 24l Fusto 30l		Fusto Fusto Plastica Fusto	/	21,5 25,5 42,5	1200x800	33 (11x3) 22 (11x2) 18 (6x3)	781,5 608 837

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 **15 MESI (bottiglie), 8 MESI (fusti in acciaio), 8 MESI (fusti in plastica)** dalla data di produzione.

MENABREA

REV. - 05/021