

Menabrea Weiss

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

Birra Menabrea Weiss dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione e che possono creare deposito. Dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente.



Descrizione

COLORE: **GIALLO PAGLIERINO**
CORPO: **STRUTTURATO**
AMARO: **MODERATO, IL SAPORE DEL LUPOLO È POCO ACCENTUATO**
EQUILIBRIO GUSTATIVO: **ARMONIOSO E FRESCO**

Temperatura di consumo

SI CONSIGLIA DI CONSUMARE
A TEMPERATURA INTORNO AI **6/8°C**

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, malto di **frumento**, luppoli e lieviti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**, malto di **frumento**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	12,0
Alcool (% Vol)	5,2
Valore energetico (Kcal/100 g)	45
Anidride carbonica keg (g/l)	5,5
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	6,0

CONFEZIONI

FORMATI	IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Bottiglia 33cl (vetro a perdere)	 Cartone 24x33 cl	8009076000848 (bottiglia) 8009076000855 (cartone)	13,8	1200x800	63 (9x7)	881
Fusto 15l	 Fusto	/	22,5	1200x800	33 (11x3)	767

Nota: Agitare il fusto prima di collegare all'impianto di spillatura, per omogeneizzare il lievito in sospensione.

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)** dalla data di produzione.