

Menabrea Ambrata

Birra normale ambrata di bassa fermentazione.

Specialità, Celebrativa (tipo Maerzen).

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.
Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato
ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.



Descrizione

COLORE: **AMBRATO**
CON RIFLESSI BRONZEI
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)	11,8
Alcool (% Vol)	5,0
Valore energetico (Kcal/100 g)	42
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,3

CONFEZIONI

FORMATI		IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Bottiglia 33cl (vetro a perdere)		Cartone 24x33 cl	8009076000305 (bottiglia) 8009076000114 (cartone)	13,7	1200x800	63 (9x7)	887,1
Fusto 15l Fusto 24l		Fusto Fusto Plastica	/	22,5 25,5	1200x800	33 (11x3) 22 (11x2)	767 608

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.