

Menabrea Non filtrata

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione.

Birra bionda non filtrata dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creatività e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.



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, gritz di mais, luppolo, lievito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'orzo

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	12,6
Alcool (% Vol)	5,2
Valore energetico (Kcal/100 g)	46
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	8009076000275 (bottiglia) 8009076000008 (cartone)	13,8	1200x800	63 (9x7)	887,1
Fusto 24l		Fusto Plastica	/	25,5	1200x800	22 (11x2)	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 **12 MESI (bottiglie), 6 MESI (fusti in plastica)** dalla data di produzione.