

Menabrea Pils

Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner.

Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.

Descrizione

COLORE: **GIALLO ORO**

CORPO: **STRUTTURATO**

AMARO: **INTENSO**

EQUILIBRIO GUSTATIVO:

NOTEVOLE CON AROMI FLOREALI

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)	11,9
Alcool (% Vol)	5,2
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	8009076000978 (bottiglia) 8009076000985 (cartone)	13,8	1200x800	63 (9x7)	887,1
Fusto 15l		Fusto	/	22,5	1200x800	33 (11x3)	767
Barattolo 33cl		Cartone 24x33 cl	8009076000824 (barattolo) 8009076000831 (cartone)	8,6	1200x800	108 (9x12)	953
Mini fusto 5l		Astuccio 1x5 l	8009076000282 (mini fusto) 8009076000282 (astuccio)	5,8	/	/	/

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)** dalla data di produzione.

MENABREA

REV. - 07/026