

Menabrea Rossa

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente.
È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.



Descrizione

COLORE: **ROSSO SCURO**
CORPO: **STRUTTURATO**
AMARO: **PERCETTIBILE**
EQUILIBRIO GUSTATIVO:
MORBIDO TENDENTE AL DOLCE

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)	17,0
Alcool (% Vol)	7,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	60
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	8009076000640 (bottiglia) 8009076000183 (cartone)	13,7	1200x800	63 (9x7)	887,1
Fusto 15l		Fusto	/	22,5	1200x800	33 (11x3)	767

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.