

## SCHEMA TECNICA



## DENOMINAZIONE

MENABREA - ARTE DA BERE - NON FILTRATA

## DESCRIZIONE

**Colore:** giallo paglierino.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** moderato, il sapore del luppolo è poco accentuato.**Equilibrio gustativo:** armonioso e fresco.

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.

## CONTIENE

Acqua, malti e luppoli.

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Estratto (°P)                      | 12,6±0,2 |
| Alcool (% Vol)                     | 5,2±0,5  |
| Valore energetico (Kcal/100 g)     | 46±3     |
| Anidride carbonica fusto (g/l)     | 5,1±0,3  |
| Anidride carbonica bottiglia (g/l) | 5,3±0,3  |

## 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 6 mesi (fusti in plastica) dalla data di produzione.

## CONFEZIONI

| Formati  | Imballo        | Codice EAN | Peso Kg | Pallet EPAL<br>Misure mm | Imballi per pallet | Peso Kg tot. Pallet |
|--|----------------|------------|---------|--------------------------|--------------------|---------------------|
|  fusto 24 litri | fusto plastica | /          | 25,5    | 1200 x 800               | 22<br>(11x2)       | 608                 |