

La 150° Strong

**Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione,
Specialità, tipo Strong Lager.**

Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro.

E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.



Descrizione

COLORE: **GIALLO ORO CARICO**
CORPO: **STRUTTURATO - RICCO**
AMARO: **MODERATO**
EQUILIBRIO GUSTATIVO:
ORIENTATO ALL'AMARO

Temperatura di consumo

SI CONSIGLIA DI CONSUMARE
A TEMPERATURA INTORNO AI **6/8°C**

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo** e luppoli

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|------------------------------------|----------|
| Estratto (°P) | 16,8±0,5 |
| Alcool (% Vol) | 8,0±1 |
| Valore energetico (Kcal/100 g) | 50±3 |
| Anidride carbonica keg (g/l) | 5,0±0,3 |
| Anidride carbonica bottiglia (g/l) | 5,5±0,3 |

CONFEZIONI

| FORMATI | IMBALLO | CODICE EAN | PESO (kg) | PALLET EPAL (mm) | IMBALLI PALLET | PESO TOT: PALLET (kg) |
|--|---|--|-----------|------------------|----------------|-----------------------|
| Bottiglia 33cl (vetro a perdere) |  Cartone 24x33 cl | 8009076000404 (bottiglia) 8009076000022 (cartone) | 13,7 | 1200x800 | 63 (9x7) | 881 |
| 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.