

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA 35 LIGHT TOP RESTAURANT

DESCRIZIONE

Colore: dorato.**Corpo:** leggero.**Amaro:** moderato.**Equilibrio gustativo:** notevole.

Birra leggera bionda di bassa fermentazione, Specialità.

Birra leggera bionda prodotta seguendo l'antica ricetta a base di riso, dal colore dorato, di gusto leggermente amaro a cui si associa un aroma di malto.

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, riso 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)	8,0±0,2
Alcool (% Vol)	3,5±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	30±2
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5±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 dalla data di produzione preferibilmente entro: 15 mesi (bottiglie), 6 mesi (fusti in acciaio), 8 mesi (fusti in plastica).

CONFEZIONI

Formati	Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
	bottiglia cl 75 vetro a perdere	cartone 6 x cl 75	/	7,5	1200 x 800	84 (21x4) 654