

# Arte in bottiglia Non filtrata

## 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.



## Descrizione

COLORE: **GIALLO PAGLIERINO**  
CORPO: **STRUTTURATO**  
AMARO: **MODERATO, IL SAPORE DEL LUPOLO È POCO ACCENTUATO**  
EQUILIBRIO GUSTATIVO: **ARMONIOSO E FRESCO**

## Temperatura di consumo

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

### CONTIENE

Acqua, malto d'orzo, gritz di mais, luppolo, lievito




### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

## CONFEZIONI

FORMATI	IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
<b>Bottiglia 33cl</b> (vetro a perdere)	 Cartone 24x33 cl	8009076000275 (bottiglia) 8009076000008 (cartone)	13,8	1200x800	63 (9x7)	887,1
<b>Fusto 24l</b>	 Fusto Plastica	/	25,5	1200x800	22 (11x2)	608
<b>Bottiglia 33cl</b> (vetro a perdere)	 Cartone 10x33 cl	8009076000275 (bottiglia) 8009076000374 (cartone)	5,75	1200x800	126 (21x6)	729,6

## 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 **12 MESI (bottiglie), 6 MESI (fusti in plastica)** dalla data di produzione.