SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

MENABREA 55 PILS TOP RESTAURANT

DESCRIZIONE

Colore: giallo oro.
Corpo: strutturato.
Amaro: intenso.
Equilibrio gustativo: notevole con aromi floreali.

Birra di bassa fermentazione,
tipo Lager Pilsner.

Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.

CONTIENE

Acqua, malto d'***orzo***, mais 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)	11,9±0,2
Alcool (% Vol)	5,2±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	42±3
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 preferibilmente entro 15 mesi dalla data di produzione.

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