

La 150° Ambrata

**Birra normale ambrata di bassa fermentazione.
Specialità, Celebrativa (tipo Maerzen).**

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcoolico.
Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato
ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.



Descrizione

**COLORE: AMBRATO
CON RIFLESSI BRONZEI**

CORPO: ROTONDO

AMARO: MODERATO

EQUILIBRIO GUSTATIVO: NOTEVOLE

Temperatura di consumo

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

CONTIENE

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

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'orzo

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	11,8
Alcool (% Vol)	5,0
Valore energetico (Kcal/100 g)	42
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5

CONFEZIONI

FORMATI	IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Bottiglia 33cl (vetro a perdere)	Cartone 24x33 cl	8009076000305 (bottiglia) 8009076000114 (cartone)	13,7	1200x800	63 (9x7)	887,1
Fusto 15l Fusto 24l	Fusto Fusto Plastica	/	22,5 25,5	1200x800	33 (11x3) 22 (11x2)	767 608

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), 8 MESI (fusti in plastica)** dalla data di produzione.