

# La 150° Rossa

## Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente.  
È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.



### Descrizione

COLORE: **ROSSO SCURO**  
CORPO: **STRUTTURATO**  
AMARO: **PERCETTIBILE**  
EQUILIBRIO GUSTATIVO:  
**MORBIDO TENDENTE AL DOLCE**

### 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)	17,0
Alcool (% Vol)	7,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	60
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,3

#### 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	8009076000640 (bottiglia) 8009076000183 (cartone)	13,7	1200x800	63 (9x7)	887,1
<b>Fusto 15l</b>		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.