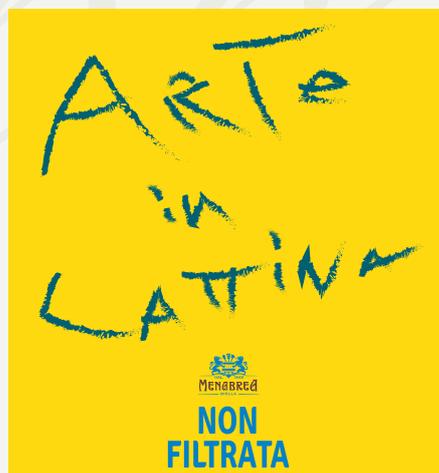


Arte in lattina Non filtrata

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione.

Birra bionda non filtrata dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. 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, malti e luppoli

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 bottiglia (g/l)	5,1±0,3

CONFEZIONI

FORMATI	IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Barattolo 33cl	 Cartone 24x33 cl	8009076000381 (barattolo) 8009076000398 (cartone)	8,6	1200x800	108 (9x12)	953

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** dalla data di produzione.