

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° AMBRATA

DESCRIZIONE

Colore: ambrato con riflessi bronzoi.**Corpo:** rotondo.**Amaro:** moderato.**Equilibrio gustativo:** notevole.

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

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.

Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

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)	11,8±0,4
Alcool (% Vol)	5,0±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	42±3
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0±0,3
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 (bottiglie), 8 mesi (fusti in acciaio), 8 mesi (fusti in plastica) dalla data di produzione.

CONFEZIONI

Formati	Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
	bottiglia cl 33 vetro a perdere	8009076000305 (bottiglia) 8009076000114 (cartone)	13,7	1200 x 800	63 (9x7)	887,1
	fusto 15 litri fusto 24 litri fusto 30 litri	/	22,5 25,5 42	1200 x 800	33 (11x3) 22 (11x2) 18 (6x3)	767 608 822