

SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° BIONDA

DESCRIZIONE

Colore: paglierino.

Corpo: rotondo.

Amaro: moderato.

Equilibrio gustativo: notevole.

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

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)	11,2±0,4
Alcool (% Vol)	4,8±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	38±3
Anidride carbonica fusto (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	cartone 24 x cl 33	8009076000206 (bottiglia EU) 8009076000091 (cartone EU)	13,7	1200 x 800	63 (9x7)	881
 bottiglia cl 66 vetro a perdere	cartone 15 x cl 66	8009076000213 (bottiglia) 8009076000077 (cartone)	15,6	1200 x 800	54 (9x6)	870
 fusto 15 litri	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767
 fusto 24 litri	fusto plastica	/	25,5		22 (11x2)	608
 fusto 30 litri	fusto	/	42		18 (6x3)	822