

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 fusto (g/l)	5,0±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 8 mesi (fusti in acciaio - 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
 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