

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA - ARTE DA BERE - NON FILTRATA

DESCRIZIONE

Colore: giallo paglierino.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** moderato, il sapore del luppolo è poco accentuato.**Equilibrio gustativo:** armonioso e fresco.

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione.

Birra bionda non filtrata dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creatività e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

CONTIENE

Acqua, malti 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)	12,6±0,2
Alcool (% Vol)	5,2±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	46±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 6 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
 fusto 24 litri	fusto plastica	/	25,5	1200 x 800	22 (11x2)	608