

SCHEMA 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

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	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767
	fusto 24 litri	/	25,5		22 (11x2)	608
	fusto 30 litri	/	42		18 (6x3)	822