

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° ROSSA

DESCRIZIONE

Colore: rosso scuro.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** percettibile.**Equilibrio gustativo:** morbido tendente al dolce.

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

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)	17,0±0,2
Alcool (% Vol)	7,5±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	60±5
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,5±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,3±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 dalla data di produzione preferibilmente entro: 15 mesi (bottiglie), 8 mesi (fusti in acciaio), 8 mesi (fusti in plastica).

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	8009076000640 (bottiglia) 8009076000183 (cartone)	13,7	1200 x 800	63 (9x7)	881
 fusto 15 litri	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767