

SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA 75 BOCK TOP RESTAURANT

DESCRIZIONE

Colore: rosso scuro.

Corpo: strutturato.

Amaro: percettibile.

Equilibrio gustativo: intenso e maltato con toni speziati.

Birra doppio malto di bassa fermentazione, Specialità, tipo Bock.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente, dal colore rosso scuro.

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 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 dalla data di produzione preferibilmente entro: 15 mesi (bottiglie), 6 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 75 vetro a perdere	cartone 6 x cl 75	/	7,5	1200 x 800	84 (21x4) 654