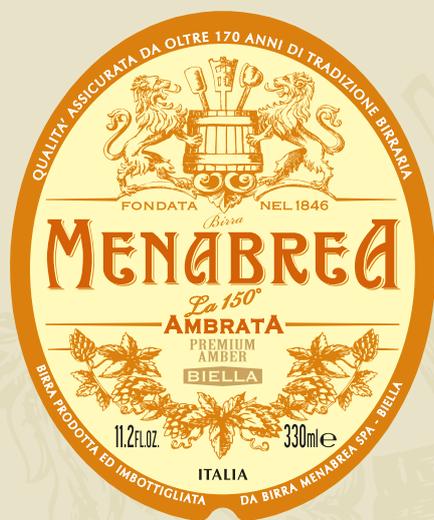


SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

**MENABREA LA 150° AMBRATA**

DESCRIZIONE

**Colore:** ambrato con riflessi bronzii.

**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±0,2
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 dalla data di produzione preferibilmente entro: 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
	fusto 15 litri	/	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)