

## SCHEMA TECNICA



## DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° STRONG

## DESCRIZIONE

**Colore:** giallo oro carico.**Corpo:** strutturato - ricco.**Amaro:** moderato.**Equilibrio gustativo:** orientato all'amaro.

Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, Specialità, tipo Strong Lager.

Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro. E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso.

## CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo** 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)	16,8±0,2
Alcool (% Vol)	8,0±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	50±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	4,8±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	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767