



## SCHEDA TECNICA

### DENOMINAZIONE

MENABREA 150° ANNIVERSARIO BIONDA

### DESCRIZIONE

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium, Pale Ale Lager

Prodotta con malto, mais, luppolo, lievito, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Colore: paglierino/ Corpo: rotondo/ Amaro: moderato/ Equilibrio gustativo: notevole

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/ 8 °C.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto	11,20°P
Alcool	4,80% Vol.
Valore energetico	38 Kcal/ 100 g
Anidride carbonica fusto	4,7 g/ l
Anidride carbonica bottiglia	5,6 g/l

### 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 6 mesi dalla data di produzione se in fusto ed entro 15 mesi dalla data di produzione se in bottiglia.

### CONFEZIONI

Formati		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	/	13,7	1200 x 800	63	881
	bottiglia cl.66 vetro a perdere	cartone 15 x cl.66	/	15,6	1200 x 800	54	870
	fusto 30 litri	fusto	/	42	1200 x 800	18 (6 x 3)	822
	fusto 15 litri	fusto	/	22,5		33	767