La 150° Strong

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.

Descrizione

COLORE: **GIALLO ORO CHIARO**
CORPO: **STRUTTURATO - RICCO**
AMARO: **MODERATO**
EQUILIBRIO GUSTATIVO:
ORIENTATO ALL'AMARO

Temperatura di consumo

SI CONSIGLIA DI CONSUMARE
A TEMPERATURA INTORNO AI **6/8°C**

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo** e luppoli

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	17±0,5
Alcool (% Vol)	8,0±1
Valore energetico (Kcal/100 g)	50±3
Anidride carbonica keg (g/l)	5,0±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5±0,3

CONFEZIONI

FORMATI		IMBALLO	CODICE EAN	PESO (kg)	PALLET EPAL (mm)	IMBALLI PALLET	PESO TOT: PALLET (kg)
Bottiglia 33cl (vetro a perdere)		Cartone 24x33 cl	8009076000404 (bottiglia) 8009076000022 (cartone)	13,7	1200x800	63 (9x7)	881
Fusto 15l		Fusto	/	22,5	1200x800	33 (11x3)	767

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 **15 MESI (bottiglie)**, **8 MESI (fusti in acciaio)** dalla data di produzione.