

MENABREA

Piwo MENABREA LA 150° BIONDA

POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

150° Bionda marki Menabrea to włoskie jasne piwo dolnej fermentacji, o typowej słomkowej barwie, mocnym cieple i mocnej, trwałej pianie. Charakteryzuje się delikatnym i zrównoważonym aromatem i pełnym smakiem z umiarkowaną goryczką. Zrównoważone, z kwiatowo-owocową nutą, dzięki wykorzystaniu aromatyzowanych drożdży. Piwo produkowane wedle tradycyjnej receptury, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, wytwarzane z najlepszych surowców: wody alpejskiej z Bielli, słodu jęczmiennego, kukurydzy, chmielu i poddawane długiemu leżakowaniu.

Zawartość alkoholu: 4,80%.

Dostępne w pojemnościach: 0,33 litra x 24 sztuki lub 0,66 litra x 15 sztuk.

Sugestie

Znakomite do pizzy, skorupiaków i warzyw. Doskonale komponuje się z wieloma potrawami. Najlepiej smakuje w temperaturze 6/8 °C.

Dane techniczne

Rodzaj: Włoskie piwo dolnej fermentacji (birra bionda)



Składniki:	woda, słód JĘCZMIENNY, kukurydza, chmiel. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,5 g/l (+/-0,3)
Zawartość alkoholu:	4,8% (+/-0,3)
Stopnie Plato:	11,2 (+/-0,4)
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,33 litra lub 0,66 litra
Karton:	0,33l x 24 sztuki; 0,66l x 15 sztuk
Przechowywanie:	Przechowywać z dala od źródeł ciepła, nie wystawiać na bezpośrednie działanie słońca, przechowywać w temperaturze poniżej +5°C.
Temperatura podania:	Podawać w temp. 6-8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 38 kcal

Alergeny

słód JĘCZMIENNY. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,5 g/l (+/-0,3)