

MENABREA

Piwo MENABREA LA 150° WEISS



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

150° Weiss to piwo „białe”, o słomkowożółtej barwie i obfitej, gęstej pianie, harmonijne i świeże. Piwo górnej fermentacji produkowane tradycyjnie na alpejskiej wodzie, ze słodu jęczmiennego, słodu pszenicznego, chmielu i drożdży. Drożdże podczas procesu produkcyjnego pozostają w zawieszeniu, nadając piwu typowy mętny wygląd. Nie filtrowane, z osadem. Ciało ustrukturyzowane, bardzo harmonijne, umiarkowanie gorzkie, delikatne, owocowe w smaku.

Zawartość alkoholu: 5,20%.

Dostępne w pojemności: 0,33 litra x 24 sztuki

Sugestie

Doskonale pasuje do wielu potraw, od tempury po wieprzowinę. Idealnie komponuje się z deserami, zwłaszcza podawane w temperaturze 6-8 °C.

Dane techniczne

Rodzaj: Włoskie piwo górnej fermentacji, niefiltrowane, typu Weiss



Składniki:	woda, słód JĘCZMIENNY, słód PSZENICZNY, chmiel, drożdże. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 6,0 g/l (+/-0,3)
Zawartość alkoholu:	5,2% (+/-0,5)
Stopnie Plato:	12,0 (+/-0,2)
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,33 litra
Karton:	0,33l x 24 sztuki
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: 45 kcal (+/- 3)

Alergeny

słód JĘCZMIENNY, słód PSZENICZNY. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 6,0 g/l (+/-0,3)