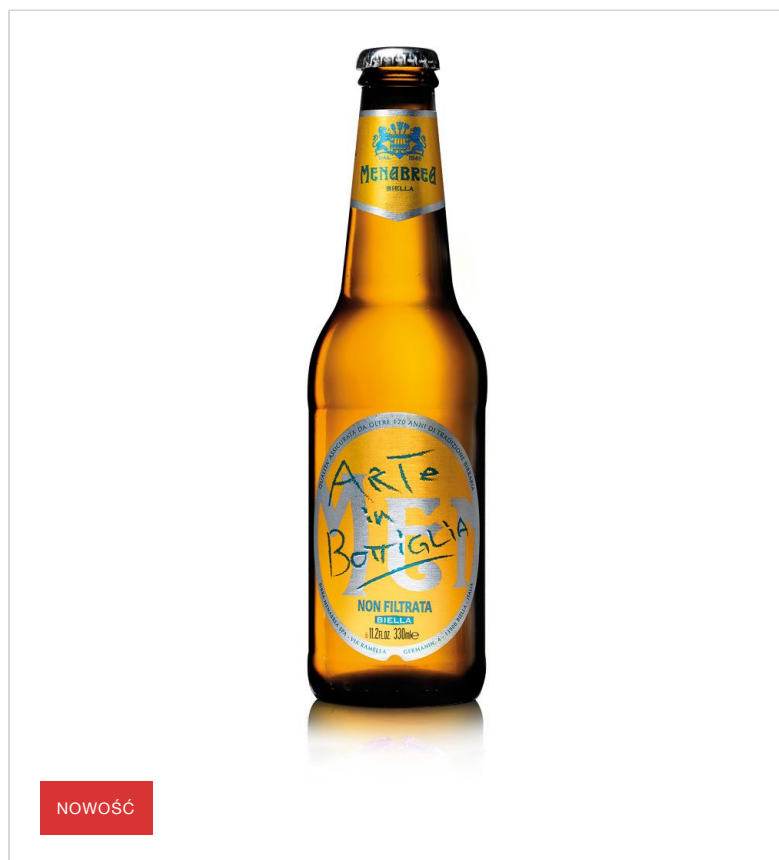


MENABREA

## Piwo MENABREA ARTE IN BOTTIGLIA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



### Opis

Włoskie jasne piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane, zrodzone z pasji i kreatywności. Wytwarzane na alpejskiej wodzie ze słodu jęczmiennego, słodu pszenicznego i chmielu. Zaskakuje pełnym, wyrazistym smakiem, z miękkim delikatnym posmakiem na podniebieniu. Umiarkowanie gorzkie, z lekko zaakcentowanym aromatem chmielu. Dobrze ustrukturyzowane, o harmonijnym i świeżym smaku, słomkowej barwie i mętnym wyglądzie dzięki zawieszonym drożdżom.

Zawartość alkoholu: 5,20%.

Dostępne w pojemności: 0,33 litra x 24 sztuki

### Sugestie

Idealne w różnych kombinacjach smakowych: do tempury, wieprzowiny, świeżych serów, a nawet delikatnych słodczy.



## Dane techniczne

Rodzaj:	Włoskie piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane
Składniki:	woda, słód JĘCZMIENNY, słód PSZENICZNY, chmiel. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,2 g/l (+/-0,3)
Zawartość alkoholu:	5,2% (+/-0,5)
Stopnie Plato:	12,6 (+/-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: 46 kcal (+/- 3)

## Alergeny

słód JĘCZMIENNY, słód PSZENICZNY. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,2 g/l (+/-0,3)