

MENABREA

Piwo MENABREA ZERO ZERO 0,0%



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Włoskie piwo bezalkoholowe dolnej fermentacji typu Lager o słomkowej barwie, doskonale wyważonym smaku, delikatnej goryczce i zwartej, utrzymującej się pianie. Wytwarzane na alpejskiej wodzie ze słodu jęczmiennego, kukurydzy i chmielu. Pomimo zerowego poziomu alkoholu cechuje się niezwykle harmonijnym, pełnym ciałem i wyjątkową równowagą smaku.

Zawartość alkoholu: 0,0%.

Dostępne w pojemności: 0,33 litra x 24 sztuki

Sugestie idealne do owoców morza, dań z ryżu, świeżych serów, deserów.

Dane techniczne

Rodzaj: Włoskie piwo dolnej fermentacji, bezalkoholowe

Składniki: woda, sól JĘCZMIENNY, kukurydza, chmiel. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,3 g/l (+/-0,2)

Zawartość alkoholu:	0,0%
Stopnie Plato:	4,4 (+/-0,5)
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°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 17 kcal (+/- 3)

Alergeny

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