

MENABREA

Piwo MENABREA LA 150° AMBRATA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

La 150° Ambrata to włoskie piwo bursztynowe typu Märzen. Piwo do celebrowania, specjalność Browaru Menabrea. Produkowane z najlepszych składników: słodu jęczmiennego, kukurydzy i chmielu, na bazie alpejskiej wody. Dzięki zmieszaniu ciemnych słodów otrzymuje piękną bursztynową barwę, na podniebieniu zaś jest słodkie, z intensywnym aromatem palonego słodu i wytrawnym finiszem, dobrze wyważonym chmielem. Piwo o dobrym ciele, o delikatnej i kremowej strukturze, z trwałą kremową pianką.

Zawartość alkoholu: 5,0%.

Dostępne w pojemnościach: 0,33 litra x 24 sztuki

Sugestie

Znakomite do skorupiaków, białych mięs, dojrziałych serów, risotto i dań z ryżu. Najlepiej smakuje w temperaturze 6-8 °C.

Dane techniczne

Rodzaj: Włoskie piwo bursztynowe dolnej fermentacji typu Märzen



Składniki:	woda, słód JĘCZMIENNY, kukurydza, chmiel. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,5 g/l (+/-0,3)
Zawartość alkoholu:	5,0% (+/-0,5)
Stopnie Plato:	11,8 (+/-0,4)
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: 42 kcal

Alergeny

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