

MENABREA

Piwo MENABREA LA 150° STRONG



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Włoskie jasne piwo dolnej fermentacji typu Premium Strong Lager, podwójnie słodowane, o bogatej strukturze i pełnym smaku. Wytwarzane na alpejskiej wodzie, ze słodu jęczmiennego i chmielu, charakteryzuje się złocistą barwą, niezwykłym, pełnym ciałem oraz dobrze zrównoważonym smakiem, plasującym się pomiędzy słodkim a gorzkim. Mocne nuty słodowe i początkowa słodycz równoważą się z końcowym intensywnym bukietem chmielu. Mocna, zwarta i utrzymująca się piana.

Zawartość alkoholu: 8,0%(+/-1)

Dostępne w pojemnościach: 0,33 litra x 24 sztuki.

Sugestie

Znakomite do wędlin, makaronów, czerwonych mięs, dojrzewających serów. Najlepiej smakuje w temperaturze 6-8 °C.

Dane techniczne

Rodzaj:

Włoskie jasne piwo dolnej fermentacji, typu Premium Strong Lager

Składniki:	woda, słód JĘCZMIENNY, chmiel. Zawiera DWUTLENEK WĘGLA 5,5 g/l (+/-0,3)
Zawartość alkoholu:	8,0% (+/-1)
Stopnie Plato:	16,8 (+/-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. 6-8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 50 kcal (+/-0,3)

Alergeny

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