SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° BIONDA

DESCRIZIONE

Colore: paglierino.
Corpo: rotondo.
Amaro: moderato.
Equilibrio gustativo: notevole.

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

CONTIENE

Acqua, malto d'***orzo***, mais e luppoli.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'***orzo***.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	11,2±0,4
Alcool (% Vol)	4,8±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	38±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,0±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5±0,3