



BIRRA ARTIGIANALE WITBIER BIANCA

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, LIEVITO, BUCCIA D'ARANCIA (0,05%), LUPPOLO, SEMI DI CORIANDOLO (0,025%).

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine: SI
Crostacei: NO - Uova: NO - Pesce: NO - Arachidi: NO
Soia: NO - Latte: NO - Frutta a guscio: NO - Sedano: NO
Senape: NO - Semi di sesamo: NO - Anidride solforosa e solfiti: NO - Lupino: NO - Molluschi: NO

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Birra artigianale chiara ad alta fermentazione. Aspetto velato, colore paglierino, schiuma bianca fine e persistente. Aroma maltato con note di cereali, pasta frolla, miele, frutta matura, cedro e agrumi derivanti dalle spezie. Corpo medio, carbonazione vivace.

- GRADAZIONE ALCOLICA $\approx$ 4,6 % vol.
- FERMENTAZIONE $\approx$ ALTA
- TEMPERATURA DI SERVIZIO $\approx$ 4°C – 6°C
- FORMATO $\approx$ LATTINA 33 CL – ALU 41
- IMBALLO $\approx$ CARTONE DA

TMC / SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro fine [mese/anno] (360 gg)
Conservare in luogo fresco e asciutto (< 25°C), in posizione verticale.

—»» BIRRA ««—
Lestra

Beer Italy s.r.l. – Via Mario Siciliano, 72 – 04100 Latina (LT)
Stabilimento: SS 156 Monti Lepini km. 51.60

