

CEREVISIA POP

BLONDE ALE



Leggere **note maltate e di crosta di pane** accompagnano un **bouquet erbaceo e floreale**. Sotto un cappello di schiuma compatta si cela un medio corpo dalla **spiccata frizzantezza**. Una birra che sposa le peculiarità artigianali con un'ottima beva. Birra, **bionda**, ad **alta fermentazione, cruda**, prodotta con **metodo artigianale, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata**. La presenza di lievito vivo garantisce evoluzione sensoriale del prodotto nel tempo.

BOTTIGLIA



 = 50 cl

BOX



 = x12 

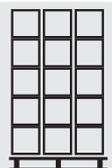
251mm
257mm 
333mm

EUROPALLET



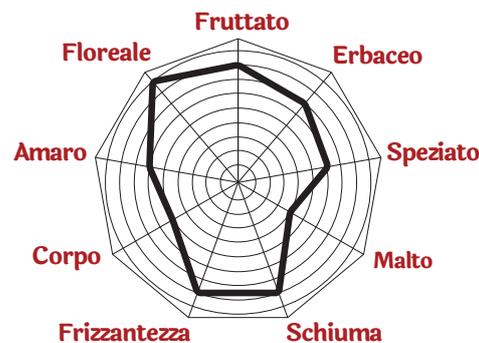
 = 80 x 120 cm

 = x10 
ogni piano

 } 5 piani max



Temperatura di servizio:  4-6 °C
Fermentazione: **Alta**
Alc.Vol.: **5,2%**
IBU: **20**



Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.

FUSTO



 = 24 L
attacco baionetta

572mm 
Ø283mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x12 
ogni piano

 } 2 piani max

