

SATURNO 500

AMERICAN IPA



Al bicchiere e' intensamente **dorata**, con una schiuma bianca e **persistente**.

Al naso e' fresca, con **profumi di pompelmo, arancia, mango, papaya e ananas**. Alla bocca e' **rotonda** ma beverina, con un ricco **amaro di buccia di pompelmo**. Birra **doppio malto, 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




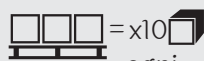

 = x12 

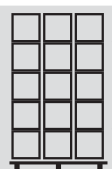
251mm
257mm 
333mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x10 
ogni piano

 } 5 piani max

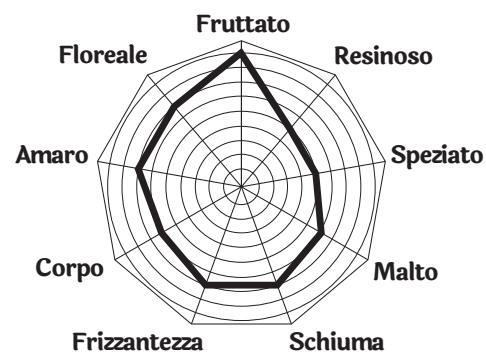


Temperatura di servizio:  8-10 °C

Fermentazione: Alta

Alc.Vol.: 6,4%


IBU: 60




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

FUSTO




 = 24 L

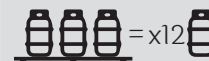

attacco baionetta

572mm 
Ø283mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x12 
ogni piano

 } 2 piani max