



Gallant Amber - 6

Stile

ALE ambrata ad alta fermentazione
rifermentata in bottiglia

Alcool volumetrico **5,0%**
Grado Plato 14
Codice a Barre bottiglia 5060089740278
Codice a Barre cartone 15060089740275

Dimensioni Cartone

da 24 bottiglie 24cm altezza x 25cm x 37cm lunghezza
Peso cartone pieno 14,2kg
Cartoni x Bancale 72 x 24 bottiglie - 9 strati da 8 cartoni

Valori/100ml

Energetico K/Cal 42
Energetico K/Joule 177
Carboidrati (gr) 2,2
Grassi 0
Proteine (gr) 0,25
Vitamine (mg) 0,03
Unità d'Amaro **22,9 IBU**

Ingredienti Acqua, Luppoli Saaz e Hallertau Mittelfrüh, Lieviti selezionati, Malto d'Orzo Munich de-glutinato

Contenuto di glutine **non oltre 10ppm**

Formato 33cl

DESCRIZIONE

Birra ambrata rifermentata in bottiglia dalla schiuma persistente e notevolmente aderente. Sentori olfattivi

fruttati dolci e comunque complessi. Sentori gustativi leggermente orientati sempre sui frutti, sul cioccolato e sui fiori freschi. Corposa e complessa riesce a mantenere un ottimo equilibrio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Balloon o Snifter

ABBINAMENTI

Carni rosse, stufati, spezzatini e brasati. Formaggi stagionati, terrine e foie gras.
Praline e dessert al cioccolato.