



## SCHEDA TECNICA

### Hefe Weissbier

Birra di Frumento ad alta fermentazione

Codice a Barre	5060089740520
Grado alcolico	5,5%
Grado Plato	12,50
IBU	25,5
Cartone	24 bottiglie x 33 cl
Shelf Life	3 anni dalla data d'imbottigliamento

### Note di degustazione

Birra di frumento naturalmente torbida, color oro pallido, schiuma bianchissima, pannosa e abbondante, aroma di crosta di pane, banana, chiodi di garofano e scorza di arancia, sapore fresco, avvolgente e leggermente acidulo.

### Europallet (dettagli)

Numero cartoni x strato	12
Numero strati x Europallet	6
Numero cartoni x Europallet	72
Altezza	2.05m
Larghezza	1.2m
Profondità	1.0m
Peso lordo	1048

### Cartone (dettagli)

Altezza	24 cm
Larghezza	1.2 m

Lunghezza	0.8 m
Peso lordo	14.2 kg
Codice a Barre ITF	15060089740527

<b>Bottiglia (dettagli)</b>	
Altezza	225 mm
Diametro	60 mm
Peso lordo	580 g
Codice a Barre EAN	5060089740520

<b>Valori nutrizionali</b>	<b>Valori/100 ml</b>
Contenuto Glutine	non rilevabile < 3 ppm
Energia K/Cal	43,2
Energia K/Joule	181,5
Carboidrati (gr)	3,2
Grassi	0
Proteine (gr)	0,035
Vitamine (mg)	0,03
Zuccheri	3,2
IBU	25,5
Estratto secco	3,2
pH	5,03
Ingredienti	Acqua, luppoli, lievito, frumento (deglutinato), orzo (deglutinato)