



Birra Dolomiti Pils Fusto 20 l
TUTTO IN UN PUNTO. DALL'ORZO ALLA BIRRA.

Birra Dolomiti Pils Fusto 20 l

Birra pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo del malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata al tempo stesso. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende adatta ad un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.



Fusto da 20 l

CARATTERISTICHE PRODOTTO

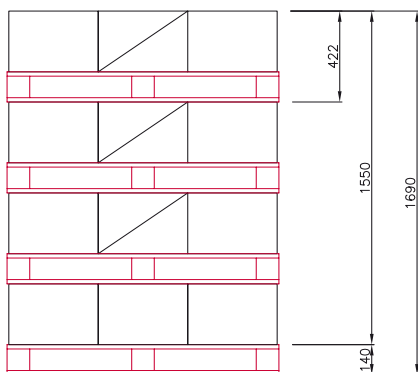
Classificazione	Birra lager
Grado plato	11,6 °P
Grado alcolico	4,9%vol
Gusto	Pieno
Amarezza	Equilibrato e morbido
Colore	Chiaro
Schiuma	Fine, compatta e aderente
Termine massimo di conservazione	8 mesi
Temperatura di servizio	8°C
Referenza	fusto in acciaio inox AISI 304
Conservazione	Lontano da fonti di calore e luce diretta

CARATTERISTICHE IMBALLO

Contenuto fusto	l 20
Peso fusto	kg 28,6
Dimensione fusto	mm Ø 408 x 282 h
Ingombro PIt	800 x 1200 x 1690 h
Peso lordo PIt	kg 766
Strati per PIt	n. 4
Fusti per strato	n. 6
Contenuto per PIt	l 480

DESCRIZIONE

Codice	733
Pz Collo	n. 1
Colli /PIt	n. 24



Pallet da 24 fusti