

SCHEDA TECNICA



DENOMINAZIONE

BIANCA MIGALOO

DESCRIZIONE

Colore: 6,3 EBC (giallo opalescente).

Corpo: fluida (morbida al palato).

Amaro: 17 IBU (debolmente amara).

Schiuma: abbondante, fine e persistente.

Birra agricola artigianale ad alta fermentazione, stile Belgian ale.

Questa birra Blanche segue lo stile della tradizione ed è caratterizzata da un sapore leggermente acidulo, fresco e speziato. Si tratta di una birra adatta per chi ama l'esuberanza delle note donate dalla scorza di arancia amara e del coriandolo. Una birra leggera, di bassa gradazione, molto apprezzate soprattutto in estate, perché particolarmente dissetante.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**orzo**, malto di **frumento**, luppolo, lievito, zucchero.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**, malto di **frumento**. (GLUTINE)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool (% Vol)	4,7
Valore energetico (Kcal/330ml)	135
Anidride carbonica bottiglia (Volumi CO ₂)	2,3
Acidità (pH)	4,7

TRASPORTO, CONSERVAZIONE E CONSUMO

Evitare l'esposizione a fonti di calore, non esporre direttamente al sole e a temperature inferiori a 5 °C o superiori a 25 °C per periodi prolungati. Prodotto da consumarsi dalla data di produzione preferibilmente entro 15 mesi. Birra agricola artigianale, rifermentata naturalmente in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Temperatura di servizio 8 - 10 °C.

CONFEZIONE

Formato	Imballo	Peso
Bottiglia 33 cl vuoto a perdere	Cartone 3 strati con alveare 12 pezzi	5 Kg (cartone 12 pezzi)

Luppolo di Mare Soc. Semplice Soc. Agricola

Sede legale e laboratorio: Località Maccetti nr. 76
57016 Rosignano Marittimo (LI)

SDI: 6RB00U9 - C.F. e P.I. 01875320499

N° REA: LI204146 - COD.ACCISA: LIA00089N

Contatti

MOB: +39 340 342 0181 / +39 351.868.8204

PEC: luppolodimare@cia.legalmail.it

EMAIL: info@luppolodimare.it

SITO WEB: www.luppolodimare.it