



La MonacHELLa gluten free Glutine < 20 ppm

Birra a **bassa fermentazione**, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate di qualità, dal color giallo paglierino derivante dall'utilizzo del malto pils.

- > Corpo leggero
- > Profumi derivanti dal malto e dalle note fruttate donate dal luppolo tedesco
- > Gusto leggermente fruttato con un delicato amaro nella sfumatura finale

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Helles Lager

FERMENTAZIONE

Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

5.6

GRADO PLATO

12.6°

CONSERVAZIONE

< 12° C

SERVIRE A TEMPERATURA

6/7° C

ABBINAMENTI

Piatti con verdure al vapore e formaggi freschi

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600732	La MonacHELLa gluten free	50	105	6	5	21

