



La MonacHELLa

Birra a **bassa fermentazione**, non pastorizzata, di ispirazione puramente bavarese. Prodotta con materie prime selezionate dal color oro intenso, derivante dall'utilizzo del malto pils.

Al boccato si percepiscono note maltate e profumi erbacei donati dai nobili luppoli tedeschi provenienti dalla zona dell'Hallertau.

Caratteristiche del Prodotto

STILE

Helles Lager

FERMENTAZIONE

Bassa Fermentazione

ALCOOL IN % VOL

4.8

GRADO PLATO

11.6°

CONSERVAZIONE

< 12° C

SERVIRE A TEMPERATURA

4/6° C

ABBINAMENTI

Pizza, formaggi freschi e carni bianche

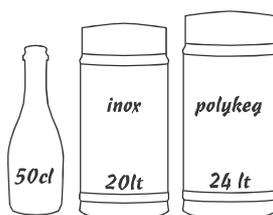
DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

BICCHIERE CONSIGLIATO



FORMATI



codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600749	La MonacHELLa	50	105	6	5	21
	La MonacHELLa Fusto	2000	1		2	15
	La MonacHELLa Fusto	2400	1		2	12

