



Weihenstephaner

KRISTALLWEISSBIER

IL SAPORE:

L'originalità del suo sapore spumeggiante e frizzante è dovuta all'esclusivo e segreto processo di fermentazione, da noi concepito esclusivamente per la nostra Kristallweissbier. Dissetante come nessun'altra, la sua signorile personalità è lo specchio della capacità e della competenza dell'azienda di Weihenstephan.

Si abbina perfettamente ad una gastronomia di pesce, frutti di mare ed in genere a pietanze leggere.

LE CARATTERISTICHE DI BASE:

grado saccarometrico: 12,7 % peso

valore di amaro: 16 EBU

grado alcolico: 5,4 % vol

valore calorico: 46 Kcal/0,1 l.

IL BICCHIERE:

Per gustarla al meglio si consiglia il particolare bicchiere per birra di frumento:

“STEPHANI” da 0,3 e 0,5 l.



LA SCADENZA:

in fusto: 8 mesi

in bottiglia: 12 mesi

IL COLORE:

7 unità EBC: birra di frumento chiara brillante

IL CONFEZIONAMENTO:

Cassette/Cartone/ Fusti Keg	Cassetta 20 bott. (AR)	Cartone 20 bott. (AP)	Keg Metall. 30 l	Keg Metall. 50 l
capacità	20 x 0,5 l = 10 l	20 x 0,5 l = 10 l	30 l	50 l
tipo cassetta/ cartone/Keg	Cassetta modulare blu	Cartone (AP)	Fitting piatto	Fitting piatto
tipo bottiglia	NRW - bottiglia	NRW - bottiglia		
dimensioni	40 x 30 x 29 cm	34,5 x 28 x 27,5 cm	40 x 40 cm	40 x 60 cm
peso pieno	19,5 kg	18,5 kg	40,5 kg	62,5 kg
per paletta Euro	10 x 4	8 x 5	12	6
peso paletta	807,5 Kg	758 Kg	513,5	402,5
dimensioni paletta	120 x 80 cm Euro	120 x 80 cm Euro	120 x 80 cm Euro	120 x 80 cm Euro

EAN-Code: Cassetta: 0,5 l 4105120443808
Cartone: 0,5 l 4105120443808

Bottiglia: 0,5 l 4105120003804
Bottiglia: 0,5 l 4105120003804