

Scheda articolo

Fusto Birra „ Gösser ZWICKL 20 l“

La Zwickel é una birra d'orzo non filtrata che prende il nome dal „chiavistello“ con cui il Mastro Birraio apriva il rubinetto per prelevare e assaggiare la prima birra della produzione, torbida, non filtrata, ricca di bouquet e aromi.

La Zwickel Gösser è una birra bionda non filtrata, complessa nel gusto, morbida al palato, dalla schiuma compatta e persistente. Il colore torbido ed il gusto particolare di birra “da cantina” è dovuto dalla presenza di sostanze semisolide del lievito ancora presente nella bevanda.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:

- Birra prodotta in Austria dalla BrauUnion Österreich AG
-
- Gradi Plato 11,8 °
-
- Alc. Vol. 5,2 %
-
- **Scadenza massima 4 mesi**

Ingredienti: acqua di fabbricazione, malto chiaro, lievito, luppolo

Immagazzinamento luogo fresco

Per un'ottima degustazione servire il prodotto fresco ma Non ghiacciato dai 3° ai 6° circa a piacere.

FUSTO a rendere

<u>Formato:</u>	20 l
<u>Materiale:</u>	acciaio
<u>Peso fusto pieno:</u>	32,5 kg
<u>Colli su cad./bancale:</u>	18 fusti
<u>Peso Pal. compl.</u>	590 kg
<u>Codice EAN:</u>	

BANCALE EURO a rendere

<u>Misure:</u>	Altezza	52 cm
	Larghezza	80 cm
	Lunghezza	120 cm
<u>Carico complessivo:</u>		92 bancali