



FORST 0,0%

La prima birra dall'Alto Adige con 0,0% alcool

Gusto: 100% FORST 0,0% ALCOOL: così si presenta la prima birra di casa FORST con zero gradi alcolici. Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra lascia un gusto pieno e bilanciato. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.

Particolarità: Dissetante, ideale per un consumo responsabile. Una birra corposa nonostante i 0,0% gradi alcolici.

Bicchieri consigliati: Colonna cilindrica

Temperatura di servizio: 5-7° C

Dati base:

Produttore:	BIRRA FORST SPA		
Tipologia:	Birra lager analcolica		
Classificazione:	Birra analcolica		
Aroma:	Aromi delicati		
Schiuma:	Fine e compatta		
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo, aroma naturale proveniente dalla birra		
Colore:	6 EBC – giallo dorato		
Unità di amaro:	19 EBU		
Fermentazione:	Bassa		
Gradi saccarometrici:	4,4 % grado plato		
Gradi alcolici:	alc. 0,0 % vol.		
Valori nutrizionali (per 100 ml):	Energia	55 kJ	13 kcal
	Grassi	0 g	
	- di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	2,8 g	
	- di cui zuccheri	< 0,5 g	
	Proteine	< 0,5 g	
	Sale	< 0,01 g	
Allergeni:	Glutine (Malto d'orzo)		
OGM:	Gli ingredienti del prodotto non contengono organismi geneticamente modificati (OGM).		

Conservazione: Al fresco e al buio

Da consumarsi preferibilmente entro: 12 mesi

BIRRA FORST SPA
Via Venosta 8
I-39022 Forst/Lagundo (BZ)
Tel.: +39 0473 260111 - Fax: +39 0473 448365
e-mail: info@forst.it

