



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: -

Temperatura di servizio: 6°

I 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:	7 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	73 kJ	17 kcal
	Grassi	0 G	
	- di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	4,1 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