



FORST KRONEN

Gusto rotondo, corposa e dissetante

Gusto:	Di grande corpo ed elevata bevibilità
Particolarità:	FORST Kronen incarna il gusto di birra per eccellenza Una birra speciale fresca con elevate note di malto e adatta ai veri intenditori. Questa birra dall'antica ricetta è perfetta per essere bevuta in compagnia, ma anche da soli dinnanzi ad un incantevole tramonto.
Bicchieri consigliati:	Un calice di vetro sottile e liscio che permette il corretto dispiegamento del gusto ed esalta la sua brillantezza.
Temperatura di servizio:	6 - 8°
I dati base:	
Produttore:	Birra FORST SpA
Tipologia:	Export
Classificazione:	Birra speciale
Aroma:	Grandevole, di elegante intensità
Schiuma:	Fine, persistente
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo
Colore:	7 EBC -giallo dorato
Unità di amaro:	23 EBU
Fermentazione:	Bassa
Gradi saccarometrici:	12,6 % grado plato
Gradi alcolici:	alc. 5,2 % Vol.
Contenuto calorico (per 100 ml):	46 kcal (192 kJ)
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