



FORST V.I.P Pils

Una delle migliori Birre della tipologia Pils

| | |
|---|---|
| Gusto: | Particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro. |
| Particolarità: | Il gusto elegante e la schiuma compatta e finemente porosa nascono dall'utilizzo del malto Pilsner di altissima qualità in combinazione con la morbida acqua di sorgente FORST, e dall'impiego dei migliori luppoli. Questo rende questa birra una delle migliori birre della tipologia Pils. |
| Bicchieri consigliati: | Un bicchiere flute che mantiene intatto il vivace aroma di luppolo e la pregiata corona di schiuma. |
| Temperatura di servizio: | 6 - 8° |
| I dati base: | |
| Produttore: | Birra FORST SpA |
| Tipologia: | Pils |
| Classificazione: | Birra |
| Aroma: | Gradevole, con piacevoli note di luppolo |
| Schiuma: | Fine, compatta e consistente |
| Ingredienti: | Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo, |
| Colore: | 5 EBC – paglierino chiaro |
| Unità di amaro: | 30 EBU |
| Fermentazione: | Bassa |
| Gradi saccarometrici: | 11,90 grado plato |
| Gradi alcolici: | alc. 5,0 % vol. |
| Contenuto calorico (per 100 ml): | 43 kcal (179 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 |