



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