

TENNENT'S GLUTEN FREE 0,33 - BOTTIGLIA

Denominazione: Tennent's gluten free 5%
Tipo di birra: Gluten free lager
Zona di produzione: Scozia, Regno Unito
Luppoli impiegati: 4 tipologie di luppolo americano:
 Zeus per conferire la nota amaricante;
 Cascade e Chinook utilizzati nella fase antecedente alla fermentazione;
 Cascade e Centellian impiegati in fase post-fermentazione.
 Viene utilizzato il malto d'orzo, ma durante la fermentazione vengono eliminate le proteine che causano problemi ai celiaci.

La Tennent's Gluten Free contiene tutto il gusto classico del malto e l'amarezza dell'originale 1885 Lager, ma senza le proteine che le persone che seguono una dieta senza glutine devono evitare, per un gusto autentico, senza compromessi.

Tipo di Fermentazione: Bassa

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Biondo dorato
Profumo: Caratteristico di malto
Sapore: Leggermente fruttato, con sentori di luppolo, mais dolce e una forte nota vegetale.
Retrogusto: Leggermente amaricante

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con pasta e riso
Temperatura di servizio: 7° - 9° C
Shelf life: 450 giorni
Metodo di conservazione: Stoccaggio in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce
Amarezza: 18 IBU
Gradazione alcolica: 5% vol.
Grado plato: 11,674%



Tipo di bottiglia: 0,33 L
Dimensione bottiglia finita: 21,00 cm H x 6,24 cm L x 6,24 cm W
Peso della bottiglia piena: Kg 0,5550
Dimensione cartone: 21,10 cm H x 38,50 cm L x 25,40 cm W
Peso del cartone pieno: Kg 13,56
Dimensione del pallet completo: 162,10 cm H x 800 cm L x 1200 cm W

Tipo di pallet:	EURO
Numero bottiglie per cartone:	24
Numero di strati per bancale:	7
Numero di cartoni per strato:	9
Numero di cartoni per pallet:	63
Peso del pallet completo:	kg 877,28
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità bottiglia LT:	0,33 L
Codice Ean-13 bottiglia:	5391516931571
Codice Ean-13 cartone:	05391516931588