



<b>Codice Articolo</b>	<b>05088</b>
<b>HB WEISSE 50x20X45</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>50clx20</b>
Codice EAN imballo / bottiglia	<b>4005686904150 / 4005686004157</b>
Peso lordo imballo (kg)	<b>15,5</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	<b>9</b>
Nr. strati/pallet	<b>5</b>
Nr. imballi/pallet	<b>45</b>
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 5,1</b>	

Birra a base di malto di frumento tipica di Monaco in Baviera. E' una birra prodotta con lieviti di alta fermentazione che conferiscono a questa birra il caratteristico profumo di pane fresco e di frutta matura. Una seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di lievito fresco, la rende particolarmente spumeggiante. Il suo colore è giallo paglierino ed il suo sapore, caratteristico ricorda i cereali ed i biscotti appena sfornati, il suo perlage finissimo. Sul fondo della bottiglia sono presenti i lieviti della seconda fermentazione che i cultori di questa birra a mano raccogliere con ampi gesti e versare sul denso cappello di schiuma. Il lievito così versato "intorbida" il bicchiere di Weisse.