



FORST 1857

Morbida con una nota amara molto delicata

Gusto:	Fresco di malto chiaro armoniosamente unito ad una leggera nota di luppolo.
Particolarità:	150 anni di storia, tradizione e altissima qualità dei prodotti. FORST 1857, una birra prodotta in occasione dei 150 anni dell'azienda. Una birra fresca di malto chiaro con delicate note di pregevole amaro dei migliori luppoli. Il piacevole retrogusto assicura un'elevata bevibilità. Estremamente elegante nella bottiglia verde con una raffinata etichetta.
Bicchieri consigliati:	FORST 1857 si beve direttamente dalla bottiglia.
Temperatura di servizio:	7° C
I dati base:	
Produttore:	Birra FORST SpA
Tipologia:	Birra lager chiara
Classificazione:	Birra
Aroma:	Estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo
Schiuma:	Fine, compatta e persistente
Ingredienti:	Acqua, malto d'orzo , gritz di mais, luppolo
Colore:	6 EBC -giallo paglierino
Unità di amaro:	16 EBU
Fermentazione:	Bassa
Gradi saccarometrici:	11,8 % grado plato
Gradi alcolici:	alc. 4,8 % Vol.
Contenuto calorico (per 100 ml):	42 kcal (178 kJ)
Allergene:	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