

Pedavena



Birra Pedavena Fusto 30 lt.

BIRRA PEDAVENA. L'ORGOGGIO DI NON CAMBIARE.

Birra Pedavena fusto lt. 30

Il nome deriva dalla sua locazione geografica: la fabbrica di Pedavena, fondata nel 1897, si trova ai piedi del monte Avena. È prodotta esclusivamente con acqua oligominerale dalle sorgenti dei monti Oliveto e Porcilla, con materie prime di alta qualità, secondo l'antica tradizione birraria. È una superpremium, con un'estrazione artigianale: fatta ancora dagli uomini.



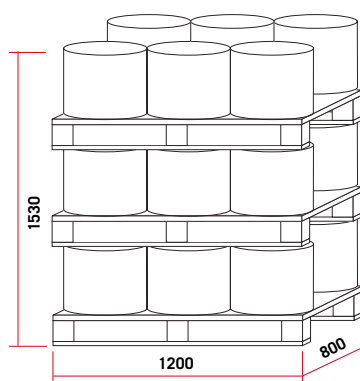
Superpremium da lt. 30

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Classificazione	Superpremium
Grado Plato	11,6%
Grado Alcolico	5% Vol.
Gusto	Pieno e aromatico
Amarezza	Delicata e non troppo persistente
Colore	Chiaro, giallo paglierino
Schiuma	Compatta e persistente
Fermentazione	Bassa
Termine massimo di conservazione	16 mesi
Temperatura di servizio	7-9 °C
Referenza	Fusto in acciaio inox AISI 304
Conservazione	Lontano da fonti di calore e luce diretta

CARATTERISTICHE IMBALLO

Contenuto fusto	lt. 30
Peso fusto	Kg 40
Dimensione fusto	mm ø 408 x 510 h
Ingombro PIt	mm 800 x 1200 x 1530 h
Peso lordo PIt	Kg 780
Strati per PIt	n. 3
Fusti per strato	n. 6
Contenuto per PIt	lt. 540



Pallet da 18 fusti

DESCRIZIONE

Pedavena Superpremium
Fusto lt. 30

CODICE

710

PZ. COLLO

n. 1

COLLI/PIT

n. 18



www.birrapedavena.it
info@birrapedavena.it
Viale Vittorio Veneto, 78 32034 Pedavena (BI)
Tel. 0439 318811 Fax 0439 318854



www.birracastello.it
birracastello@birracastello.it
Via Enrico Fermi, 42 33058 S. Giorgio di Nogaro (Ud)
Tel. 0431 626811 Fax 0431 626833