

Brasserie Du Bocq Blanche De Namur

Provenienza: Belgio

Stile: Blanche / Witbier

Alcol: **4,5% Vol.**

Grado Plato: bottiglia 10,7°P - Fusto 10,6°P

Fermentazione: Alta

IBU: 10

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 4-6°C

Bicchieri consigliati:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Velato

Colore: Biondo



ESAME GUSTATIVO:

Amaro:



Dolce:



Corpo:



Aroma:



AROMI:

Fruttato



Agrumato



Speziato



DESCRIZIONE:

Birra molto beverina, ricca di suggestioni date dalla buccia d'arancia amara delle Antille, dal coriandolo e dal cumino.

Birra pluripremiata, è famosa per la sua rotondità e delicatezza, per l'aroma e il gusto floreale e fruttato e per il carattere estremamente rinfrescante e seducente.



FUSTO

Formato	Codice Articolo	Tipologia	Attacco
20L	5BNAM0001	Acciaio	a baionetta tipo S

BOTTIGLIA/LATTINA

CARTONE

PALLET

Formato	EAN Articolo	Codice Articolo	EAN Cartone	Contenuto	Peso in kg	Dimensioni in cm	N° Cartoni (CxS)	HL
33cl	5411633330054	3BNAM0004	5411633205338	24 Bottiglie	15	43x29x18	48 (6x8)	3,80
75cl	5411633750050	3BNAM0006	5411633295759	6 Bottiglie	8,3	24,5x16x32	84 (21x4)	3,78
150cl	5411633150058	3BNAM0005	-	4 Bottiglie	12	24x24x40	80 (20x4)	4,80

su prenotazione