Brasserie Goudale
La Goudale Ambrée 75cl

Provenienza: Francia
Stile: Amber Ale
Alcol: **7,2% Vol.**
Grado Plato: 15,5°P
Fermentazione: Alta
IBU: 27

SERVIZIO:
Temp. di servizio: 6–8°C
Bicchiere consigliato:

ASPETTO VISIVO:
Aspetto: Limpido
Colore: Ambrato

ESAME GUSTATIVO:
Amaro: Deciso
Dolce: Bilanciato
Corpo: Rotondo

AROMI:
Tostato • Speziato • Erbaceo

DESCRIZIONE:
Specialità dal bellissimo colore ambrato, presenta una schiuma bianca e abbondante che sprigiona profumi speziati e leggermente agrumati. In bocca è rotonda e ricca di sentori tostati e caramellati, con una decisa amarezza nel finale.

ABBINAMENTI:
Adatta a grigliate di carne con patatine fritte; secondi di pesce; formaggi molto stagionati.

PIZZE CONSIGLIATE:
Sfilacci di cavallo e Parmigiano Reggiano; Diavola.

FORMATI:

BOTTIGLIA					CARTONE				PALLET
Formato	EAN Bottiglia	Codice Articolo	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	EAN Cartone	Contenuto	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	N° Cartoni
75cl	3261570004196	6465	1,34	29x7,5x7,5	3261570004905	6 Bottiglie	8,2	29,5x24x14	105 (21ct.x5st.)

ALLERGENI: Malto d'Orzo, Frumento