

# Denominazione Prodotto: **Birra Fravort Powered by JAXplus**

## **INGREDIENTI**

Acqua, malto d'orzo,  
luppolo, lievito

## **ALLERGENI**

Prodotto che contiene  
naturalmente glutine.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Birra di colore chiaro,  
profumo di cereale, gusto  
morbido e persistente.

Alc. 4,9% vol.

Dal profumo di cereali,  
con un gusto morbido e  
**“doppiamente leggero”**



## **Speciale birra artigianale, prodotta in Valsugana,**

con attenzione alla  
valorizzazione del malto  
d'orzo e al recupero delle  
sue trebbie nel rispetto  
dell'economia circolare  
ecosostenibile.

Grazie all'esclusivo processo  
brevettato del doppio  
ammestamento, il  
contenuto di fibre solubili  
viene naturalmente  
raddoppiato.

**L'innovativo procedimento  
produttivo restituisce piena  
leggerezza al pasto a base di  
carboidrati, per questo è ideale da  
consumarsi con la pizza e la pasta.**

Powered by:

**JAXplus**

[heallosolutions.com](http://heallosolutions.com)

## **SHELF-LIFE, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO**

Il presente prodotto deve essere  
conservato a temperatura inferiore ai  
17°C ed al riparo da fonti di calore e  
dalla luce.

La merce deve essere consumata entro  
la data riportata sulla confezione.  
Se correttamente conservato, il  
prodotto ha una shelf life di 8 mesi.

**CODICE: JAXBEER**

## **PACKAGING**

Il presente prodotto è  
commercializzato  
in bottiglie da 33cl.

**FARDELLI 26x37x25,5cm (h)**

24 bottiglie da 33 cl / Peso: 14kg