

AVDENTES  
FORTVNA  
IVVAT

BIRRA

# IMPERO



## CLAVDIA

Bionda · Alta fermentazione  
*Top fermented Blonde Ale*

Bionda non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. La Bionda di birra Impero è creata dalla selezione dei migliori malti d'orzo e di frumento. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta. L'aroma è ricco di sentori freschi agrumati e di frutta a polpa gialla. Il gusto delicato e morbido del malto di frumento è accompagnato dalle note erbacee del luppolo che i nostri mastri birrai hanno sapientemente selezionato per voi.

*Produced in Italy, Claudia is an unfiltered, unpasteurized blonde ale produced with top fermenting yeast. Impero's blonde ale is brewed with a selection of the finest barley and wheat malts. It shows a golden colour with a natural haze and a lasting, compact head. The aroma is filled with fresh notes of citrus and yellow pulp fruits. The delicate, mellow taste of the wheat malt is paired by the grassy notes of hops, which have been skillfully selected for you by our brewmasters.*

SCHIUMA - FOAM



AMARO - BITTER



INTENSITÀ - INTENSITY



GRADO ALCOLICO - ALCOHOL



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per aperitivi, pizza, formaggi freschi, pesce, crostacei.

### SERVING SUGGESTIONS:

A beer for any meal, especially indicated for cocktails, pizza, fresh cheeses, fish and shellfish.



### TEMPERATURATURA DI SERVIZIO:

Servire a circa 6 - 8° C.

### SERVING TEMPERATURE:

Serve at approximately 6 - 8° C.



### VOLUME ALCOLICO:

5,6% vol.

### ALCOHOL BY VOLUME:

5,6% vol.



DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	ANAGRAFICA PRODOTTO PRODUCT DATA			INFORMAZIONI BOTTIGLIA BOTTLE INFORMATION				INFORMAZIONI COLLO CASE INFORMATION				INFORMAZIONI BANCALE PALLET INFORMATION 80X120			INFORMAZIONI BANCALE PALLET INFORMATION 100X120			
	EAN	ITF 14	COD CODE	H (cm)	Ø (cm)	KG	GRADO/ABV PLATO	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	KG	CxF CxC	C TOT TOT C	H (cm)	CxC	C TOT TOT C	H (cm)
BIRRA CLAVDIA Bionda ad alta fermentazione <i>Top fermented Blonde Ale</i>	8007153600684	08007153600684	7800	25,6	7,3	1	12,5	6	26,3	24,6	15,5	6,25	23x5	115	153	30x6	180	153

EAN = ean consumatore COD = codice prodotto H = altezza Ø = diametro KG = peso NBC = numero di bottiglie per cartone P = profondità L = larghezza CxF = colli per fila CTOT = colli totali  
EAN = consumer ean CODE = product code H = height Ø = diameter KG = weight NBC = number of bottles per case D = depth W = width CxF = cases per row CTOT = total cases