

**ICHNUSA Non Filtrata OW****Cartone 24x33cl**

## SCHEDA PRODOTTO

<b>Brand</b>	ICHNUSA NON FILTRATA
<b>Famiglia</b>	O.W.
<b>Formato</b>	1/3
<b>Tipo di birra</b>	
<b>Aroma</b>	
<b>Gusto</b>	
<b>Schiuma</b>	
<b>Corpo</b>	
<b>Colore</b>	
<b>Grado Plato</b>	11,2
<b>Gradazione alcolica</b>	
<b>Gradazione saccarometrica</b>	
<b>Temperatura di servizio</b>	
<b>Durabilità</b>	
<b>Paese di provenienza</b>	
<b>Descrizione</b>	

## SCHEDA TECNICA

<b>Codici</b>		<b>Trade Unit</b>	
<b>Codice Heineken</b>	8153	<b>Capacità HLS</b>	0,0792
<b>Codice Grossista</b>		<b>b mm</b>	
<b>Codice EAN T.U.</b>	8006890081534	<b>h mm</b>	
<b>Codice EAN C.U.</b>		<b>p mm</b>	
<b>Pallet</b>		<b>Volume</b>	0,204
<b>Imballi per strato</b>	9	<b>Peso Netto</b>	12,7
<b>Numero strati</b>	1	<b>Peso Lordo</b>	13,2
<b>Imballi per pallet</b>	81		

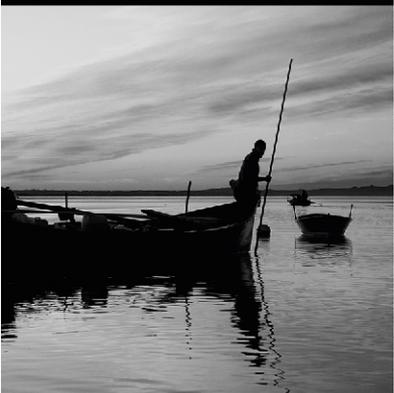
trimestre  
2-3-4



***ichnusa***

DAL 1912 ICHNUSA È  
L'ESPRESSIONE CONCRETA  
DELLA TERRA DA CUI NASCE  
E DEL CARATTERE DELLE  
PERSONE CHE LA ABITANO.

IL SUO GUSTO  
È IL RIFLESSO DELL'ANIMA  
SARDA, SINTESI PERFETTA  
DI ISTINTO E PASSIONE.



# ICHNUSA: IL GIOIELLO LOCALE...

DAL 1912 ICHNUSA È  
SINONIMO DI SARDEGNA

Da sempre e per sempre **PRODOTTA**  
**NEL BIRRIFICIO DI ASSEMINI** alle  
porte di Cagliari.

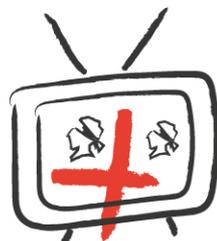


## ...SBARCA IN CONTINENTE

**1** Un'immagine **ICONICA**  
**E DISTINTIVA.**



**2** **GRANDI INVESTIMENTI IN COMUNICAZIONE**  
Per la prima volta in TV nazionale da giugno  
a novembre.



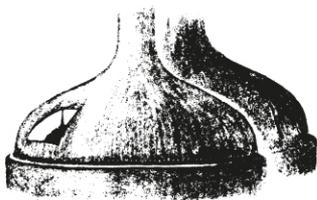
**3** Un'innovazione unica, studiata per entrare nei bar di tutta Italia:  
**ICHNUSA NON FILTRATA.**

# ICHNUSA NON FILTRATA

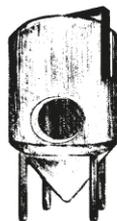


# NATA DALLA PASSIONE DEI MASTRI BIRRAI SARDI

La presenza di MALTO D'ORZO CHIARO E CARAMELLO rende Ichnusa Non Filtrata una birra corposa ed equilibrata. All'aspetto, non essendo filtrata, risulta PIACEVOLMENTE VELATA GRAZIE AI LIEVITI RIMASTI IN SOSPENSIONE. Una SELEZIONE DI LUPPOLI equilibra la dolcezza dei malti, conferendole un'aromaticità unica con note dolci di frutta gialla. Ichnusa Non Filtrata conserva una FACILE BEVUTA, con una nota amara in chiusura lieve e moderata.



100% PURO MALTO D'ORZO



DECANTATA NATURALMENTE

NEI TINI DI FERMENTAZIONE



I PROFUMI E GLI AROMI

PURI DELLA TERRA DA CUI PROVIENE

# SCHEDA DI PRODOTTO



## TIPOLOGIA BIRRARIA

Bassa fermentazione

## GRADAZIONE ALCOLICA

5,0 % Vol.

## TEMPERATURA SERVIZIO

3-4° C

## METODO PRODUTTIVO

La birra non viene filtrata ma lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione, così da conservare i lieviti rimasti in sospensione.



# *Ichnusa*

PRODOTTO	FORMATO	SOTTOCANALE	DISPONIBILITÀ
----------	---------	-------------	---------------

ICHNUSA NON FILTRATA	33 OW x 24	Diurno/Serale	Dal 24 aprile
ICHNUSA NON FILTRATA	50 OW x 15	Ristorazione	Dal 24 aprile
ICHNUSA NON FILTRATA	Fusto 20 L	Serale	Dal 24 aprile
ICHNUSA	Fusto 30 L	Serale/Ristorazione	Già disponibile
ICHNUSA	33 OW x 24	Diurno/Serale	Già disponibile