

LAŠKO ZLATOROG SVETLO - BOTTIGLIA 0,33 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Svetlo 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Dorato chiaro
Profumo:	Tenui aromi di malto, fieno, grano, erbe, pane, luppolo floreale.
Sapore:	Amaro moderato, gusto a base di cereali, fresco ed equilibrato, su fondo asciutto di luppolo. Note di frutta e malto nel finale.
Schiuma:	Bianca, sottile e persistente.

Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara classica, che si adatta perfettamente a tutti i piatti, antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, si abbina perfettamente al cibo piccante.
----------------------------------	---

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
---------------------------------	----------

Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
---------------------------------	--

Gradazione alcolica:	4,9% vol.
-----------------------------	-----------

Grado plato:	11,30%
---------------------	--------

Tipo di bottiglia:	0,33 L long neck
Dimensione bottiglia finita:	75,2 x 75,2 x 275 mm
Dimensione cartone:	364x240x229 mm LxPxH
Dimensione del pallet completo:	1200x800x1524 mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Numero bottiglie per cartone:	24
Numero di strati per bancale:	6
Numero di cartoni per strato:	9
Numero di cartoni per pallet:	54
Peso del pallet completo:	Kg 737,8 kg
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità bottiglia LT:	0,33 L
Codice Ean-13 bottiglia:	3830001713855
Codice Ean-13 cartone:	3830001713862



LAŠKO ZLATOROG SVETLO - BOTTIGLIA 0,66 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Svetlo 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Dorato chiaro
Profumo:	Tenui aromi di malto, fieno, grano, erbe, pane, luppolo floreale.
Sapore:	Amaro moderato, gusto a base di cereali, fresco ed equilibrato, su fondo asciutto di luppolo. Note di frutta e malto nel finale.
Schiuma:	Bianca, sottile e persistente.
Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara classica, che si adatta perfettamente a tutti i piatti, antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, si abbina perfettamente al cibo piccante.
Temperatura di servizio:	6° - 8°C
Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
Gradazione alcolica:	4,9% vol.
Grado plato:	11,30%

Tipo di bottiglia:	0,66 L long neck
Dimensione bottiglia finita:	60 x 60 x 225 mm
Dimensione cartone:	306x229x278 mm LxPxH
Dimensione del pallet completo:	1200x800x1540 mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Numero bottiglie per cartone:	12
Numero di strati per bancale:	5
Numero di cartoni per strato:	13
Numero di cartoni per pallet:	65
Peso del pallet completo:	Kg 816,7
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità bottiglia LT:	0,66 L
Codice Ean-13 bottiglia:	3830001711905
Codice Ean-13 cartone:	3830001712315



LAŠKO ZLATOROG SVETLO - FUSTO 30 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Svetlo 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.



Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Dorato chiaro
Profumo:	Tenui aromi di malto, fieno, grano, erbe, pane, luppolo floreale.
Sapore:	Amaro moderato, gusto a base di cereali, fresco ed equilibrato, su fondo asciutto di luppolo. Note di frutta e malto nel finale.
Schiuma:	Bianca, sottile e persistente.

Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara classica, che si adatta perfettamente a tutti i piatti, antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, si abbina perfettamente al cibo piccante.
----------------------------------	---

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
---------------------------------	----------

Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
---------------------------------	--

Gradazione alcolica:	4,9% vol.
-----------------------------	-----------

Grado plato:	11,30%
---------------------	--------

Tipo di fusto:	30 L
Dimensione fusto finito:	408 x 408 x 365 mm
Dimensione del pallet completo:	1200x800x800 mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Fusti per strato	6
Strati per bancale	2
Fusti per pallet	12
Peso fusto pieno	Kg 40,7
Peso pallet completo	Kg 515,8
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità LT:	30 L
Codice Ean-13 fusto:	3830001714371

LAŠKO ZLATOROG SVETLO - LATTINA 0,33 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Svetlo 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.


Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Dorato chiaro
Profumo:	Tenui aromi di malto, fieno, grano, erbe, pane, luppolo floreale.
Sapore:	Amaro moderato, gusto a base di cereali, fresco ed equilibrato, su fondo asciutto di luppolo. Note di frutta e malto nel finale.
Schiuma:	Bianca, sottile e persistente.

Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara classica, che si adatta perfettamente a tutti i piatti, antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, si abbina perfettamente al cibo piccante.
----------------------------------	---

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
---------------------------------	----------

Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
---------------------------------	--

Gradazione alcolica:	4,9% vol.
-----------------------------	-----------

Grado plato:	11,30%
---------------------	--------

Tipo di lattina:	0,33 L
Dimensione lattina:	66x66x115mmmm
Dimensione cartone:	403x267x117mm
Dimensione del pallet completo:	1200x800x1320mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Numero lattine per cartone:	24
Numero di strati per bancale:	9
Numero di cartoni per strato:	10
Numero di cartoni per pallet:	90
Peso del pallet completo:	783,16 kg
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità lattina LT:	0,33 l
Codice Ean-13 lattina:	3830001711004
Codice Ean-13 cartone:	3830001711042

LAŠKO ZLATOROG SVETLO - LATTINA 0,50 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Svetlo 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Dorato chiaro
Profumo:	Tenui aromi di malto, fieno, grano, erbe, pane, luppolo floreale.
Sapore:	Amaro moderato, gusto a base di cereali, fresco ed equilibrato, su fondo asciutto di luppolo. Note di frutta e malto nel finale.
Schiuma:	Bianca, sottile e persistente.

Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara classica, che si adatta perfettamente a tutti i piatti, antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, si abbina perfettamente al cibo piccante.
----------------------------------	---

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
---------------------------------	----------

Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
---------------------------------	--

Gradazione alcolica:	4,9% vol.
-----------------------------	-----------

Grado plato:	11,30%
---------------------	--------

Tipo di lattina:	0,50 L
Dimensione lattina:	66x66x168mm
Dimensione cartone:	403x267x170mm
Dimensione del pallet completo:	1200x800x1510mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Numero lattine per cartone:	24
Numero di strati per bancale:	8
Numero di cartoni per strato:	9
Numero di cartoni per pallet:	72
Peso del pallet completo:	941 kg
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità lattina LT:	0,5 l
Codice Ean-13 lattina:	3830001710991
Codice Ean-13 cartone:	3830001711035



LAŠKO ZLATOROG CLUB - BOTTIGLIA 0,50 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Club 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Gradevole aroma di malto con delicati sentori amari di luppolo erbaceo.
Sapore:	Leggermente amaricante con un gusto di malto dolce e cremoso e un bel tocco di acidità sul finale, caratterizzato da note di caramello e pane.
Schiuma:	Bianca, leggera, compatta e durevole.

Abbinamenti gastronomici:	Birra chiara versatile, perfetta per antipasti, piatti leggeri come pasta, pesce, carne alla griglia, pizza.
----------------------------------	--

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
---------------------------------	----------

Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
---------------------------------	--

Gradazione alcolica:	4,9% vol.
-----------------------------	-----------

Grado plato:	11,30%
---------------------	--------

Tipo di bottiglia:	0,50 L long neck
---------------------------	------------------

Dimensione bottiglia finita:	66 x 66 x 265 mm
-------------------------------------	------------------

Dimensione cartone:	340x205x270 mm LxPxH
----------------------------	----------------------

Dimensione del pallet completo:	1200x800x1500 mm LxPxH
--	------------------------

Tipo di pallet:	EURO
Numero bottiglie per cartone:	15
Numero di strati per bancale:	5
Numero di cartoni per strato:	14
Numero di cartoni per pallet:	70
Peso del pallet completo:	Kg 850,3
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità bottiglia LT:	0,50 L
Codice Ean-13 bottiglia:	3830001711141
Codice Ean-13 cartone:	3830001712308



LAŠKO GOLDING SVETLO - LATTINA 0,50 L

Denominazione:	Laško Golding Svetlo 5,4%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante e orzo Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo. Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Chiaro dorato.
Profumo:	Aroma di luppolo fine, sentori erbacei e di malto.
Sapore:	Amaro piacevole e armonioso e un inebriante sapore dolce di miele.
Schiuma:	Bianca e densa.

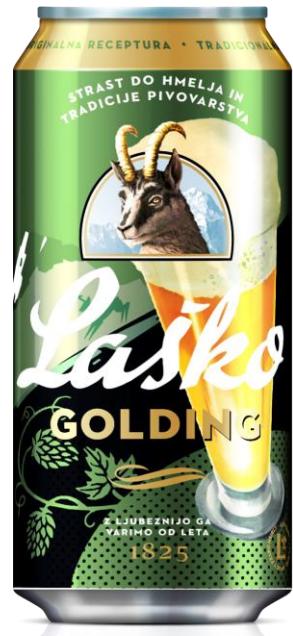
Abbinamenti gastronomici: Si adatta perfettamente al cibo piccante e alla cucina mitteleuropea, ai formaggi saporiti e alle carni alla griglia.

Temperatura di servizio:	6° - 8°C
Metodo di conservazione:	12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce
Gradazione alcolica:	5,4% vol.
Grado plato:	12,20%

Tipo di lattina:	0,50 L
Dimensione lattina:	66x66x168mm
Dimensione cartone:	403x267x170mm
Dimensione del pallet completo:	1200x800x1340mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Numero lattine per cartone:	24
Numero di strati per bancale:	7
Numero di cartoni per strato:	9
Numero di cartoni per pallet:	63
Peso del pallet completo:	827 kg
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità lattina LT:	0,5 l
Codice Ean-13 lattina:	3830001715095
Codice Ean-13 cartone:	3830001715101



LAŠKO ZLATOROG TEMNO - FUSTO 25 L

Denominazione:	Laško Zlatorog Temno 4,9%
Tipo di birra:	Lager
Materie prime impiegate:	Malto d'orzo brillante, malto caramello, malto tostato. Acqua proveniente dalle colline intorno a Laško, cristallina e microbiologicamente integra, con basso contenuto di carbonati. Luppoli sloveni di varietà Aurora e Celeia
Zona di produzione:	Slovenia
Processo produttivo:	La procedura tecnologica di produzione viene continuata in birrificio: l'acqua viene aggiunta al malto e poi macinata. In contenitori speciali, si procede ad aumentare la temperatura al fine di creare le condizioni per il funzionamento degli enzimi. Il liquido prodotto, noto come mosto fermentato, viene bollito in specifici contenitori e si procede infine all'aggiunta del luppolo.
Tipo di Fermentazione:	Fermentazione con lievito a bassa fermentazione. Raffreddamento della birra con rimozione del lievito e introduzione in serbatoi per il condizionamento. La temperatura da -1 a 0 gradi, la pressione prescritta e la durata di questa lavorazione conferiscono alla birra un gusto complesso e un aroma caratteristico.
Filtraggio:	Tutti i processi in questa fase sono automatizzati e computerizzati.



Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Marrone scuro con riflessi rosso rubino.
Profumo:	Aroma pulito e costante di malto torrefatto, caramello, fumo, cioccolato, vaniglia, legno, caffè, pane, e solo un accenno di luppolo terroso.
Sapore:	L'iniziale dolcezza del malto si sviluppa verso un'asprezza derivante dal luppolo. Finale improntato all'amarore con note di cioccolato fondente, liquirizia, caffè tostato.
Schiuma:	Color ocra, abbondante, cremosa, di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Secondi a base di pollo, selvaggina, carne rossa, barbecue e arrosti.

Temperatura di servizio: 6° - 8°C

Metodo di conservazione: 12 mesi. Stoccaggio in luoghi freschi e al riparo dalla luce

Gradazione alcolica: 4,9% vol.

Grado plato: 11,60%

Tipo di fusto: 25 L

Dimensione fusto finito: 408 x 408 x 328 mm

Dimensione del pallet completo: 1200x800x770 mm LxPxH

Tipo di pallet:	EURO
Fusti per strato	6
Strati per bancale	2
Fusti per pallet	12
Peso fusto pieno	Kg 34,75
Peso pallet completo	Kg 445
Tipo estensibile avvolgimento:	trasparente
Protezione sopra al bancale:	nylon

Capacità LT: 25 L

Codice Ean-13 fusto: 3830001714180