



# BIRRA VAL-DIEU GRAND CRU -Cod. BE013-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Elegante e raffinata birra da meditazione. Piena ed equilibrata, non denota nel gusto l'alto contenuto alcolico. Offre con morbidezza sentori di malto tostato, frutta tropicale e liquirizia.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, sciroppo di glucosio, estratto di malto d'orzo, luppolo, olio essenziali, lievito, antiossidante: **bisolfito** di potassio, acido ascorbico.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|  |  |
|--|--|
| <b>Tipologia di prodotto:</b>                      | Birre d'Abbazia  |
| <b>Origine:</b>                                    | Belgio; Regione: Vallonia  |
| <b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>               | nello stabilimento di Val Dieu 225, 4880 Aubel, Belgio   |
| <b>Trattamento del prodotto:</b>                   | pastorizzato   |
| <b>Certificazioni:</b>                             | -  |
| <b>Stile:</b>                                      | Ale scura  |
| <b>EBC (<i>European Brewery Convention</i>):</b>   | 63   |
| <b>IBU (<i>International Bitterness Unit</i>):</b> | 19   |
| <b>Alcol:</b>                                      | 10,5% Vol.   |
| <b>Volume:</b>                                     | 75 cl  |
| <b>Periodo di conservazione:</b>                   | 24 mesi  |
| <b>Modalità di conservazione:</b>                  | in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta in frigorifero tra +2°C / +6°C.<br>Consumare entro 3 giorni. |

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 ML DI PRODOTTO

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>Energia</b>         | 85 kcal / 355 kJ |
| <b>Grassi</b>          | < 0,4 g          |
| <b>di cui saturi</b>   | < 0,1 g          |
| <b>Carboidrati</b>     | 6,9 g            |
| <b>di cui zuccheri</b> | 6,3 g            |
| <b>Proteine</b>        | 1,1 g            |
| <b>Sale</b>            | < 0,1 g          |



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: assente in 25 g

*Staphylococcus aureus*: assente in 25 g

*Escherichia coli*: assente in 25 g

Batteri lattici mesofili: < 1 UFC/ml

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Cereali contenenti glutine.**

**Anidride solforosa e solfiti.**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
11/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

