

BIRRA VAL-DIEU BLONDE -Cod. BE011-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Tipica birra d'abbazia non speziata che si fa apprezzare per la sua freschezza mista a una gradazione alcolica contenuta che la rende estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici. Gusto pieno ed armonioso.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito, antiossidante: **bisolfito** di potassio, acido ascorbico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Birre d'Abbazia
Origine:	Belgio; Regione: Vallonia
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Val Dieu 225, 4880 Aubel, Belgio
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Stile:	Bionda
EBC (<i>European Brewery Convention</i>):	8
IBU (<i>International Bitterness Unit</i>):	18
Alcol:	6% Vol.
Volume:	33 cl
Periodo di conservazione:	24 mesi
Modalità di conservazione:	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 3 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 ML DI PRODOTTO

Energia	49 kcal / 205 kJ
Grassi	< 0,4 g
di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	4,3 g
di cui zuccheri	3,7 g
Proteine	1,1 g
Sale	< 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

