



Lammsbräu Winterfestbier (Bio), 0,5l

Lammsbräu Winterfestbier ist ein speziell für die Wintersaison eingebrautes, bernsteinfarbenes Bier.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
508	 4 012852 001087	 4 012852 015084	65862	

Marke

Neumarkter Lammsbräu

Qualität

Naturland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Bio-Siegel Bayern

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Bayern

Zutaten

Natürl. Mineralwasser, GERSTENMALZ*, Hopfen*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus ökologischem Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Vegan, Produkt enthält Gluten.

Besonderheiten

Der Duft entfaltet leichte Noten von Honig und Pflaumen. Im kräftigen Aroma ergänzen sich weiche, süßliche Röstmalznoten und eine milde Hopfenbittere zu einem ausgewogenen, vollmundigen Geschmack. Leuchtend bernsteinfarben zeigt das Lammsbräu Festbier auch optisch seinen individuellen Charakter.

Kurzbeschreibung

Winter Festbier, süßliche Röstmalznoten
und eine milde Hopfenbittere.

Health-Claims

OHNE ZUCKERZUSATZ

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen





Lammsbräu Winterfestbier (Bio), 0,5l

Lammsbräu Winterfestbier ist ein speziell für die Wintersaison eingebräutes, bernsteinfarbenes Bier.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
508	 4 012852 001087	 4 012852 015084	65862	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Weichtier, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

enthalten: Gluten

Spuren möglich: Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen, Fruktose, Mais, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓



Lammsbräu Winterfestbier (Bio), 0,5l

Lammsbräu Winterfestbier ist ein speziell für die Wintersaison eingebräutes, bernsteinfarbenes Bier.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
508	 4 012852 001087	 4 012852 015084	65862	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	Winter
Süßung	nicht gesüßt
Verschluß	Kronkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	5,6 % vol.
Speisenempfehlung - passt zu	allen Biergartenbrotzeiten wie Rettich mit Breze, Schmalzbrot oder Wurstsalat.
Biersorte	Winter Festbier
Biergärung	untergärig
Bierfiltrierung	filtriert
Stammwürze	13 %
Stammwürze Grad Plato	13

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Bio-Siegel Bayern

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Winterfestbier* (kohlenensäurehaltig, alkoholhaltig, untergärig, mit Gerstenmalz)
Inverkehrbringer	Neumarkter Lammsbräu, Amberger Straße 1, D-92318 Neumarkt i.d. OPf.

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	178 kJ / 49 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	<0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	Mehrweg-Pfand
Pfandwert VE	0,08 €



Lammsbräu Winterfestbier (Bio), 0,5l

Lammsbräu Winterfestbier ist ein speziell für die Wintersaison eingebrautes, bernsteinfarbenes Bier.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
508	 4 012852 001087	 4 012852 015084	65862	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... weiche, süßliche Röstmalznoten und eine milde Hopfenbittere