



# Lammsbräu Dinkel (Bio), 0,33l

Mit der Urkraft des Dinkelkorns obergärig gebraut entsteht ein fruchtig aromatisches Bier.



<b>Artikelnummer</b> 525	<b>GTIN-Stück</b>  4 012852 001254	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 012852 015251	<b>eco-ID</b> 33248	
-----------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

Neumarkter Lammsbräu

## Qualität

Bioland, 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

Natürliches Mineralwasser, DINKELMALZ\*(eine WEIZENART), GERSTENMALZ\*, Hopfen\*, Hefe\*

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

Obergärig gebraut mit Urgetreide und einem Aroma von zartem Bananen-, Nuss- und Vanilleduft. Fruchtig, spritzig und doch vollmundig weich im Geschmack mit einer natürlichen Trübung der goldgelben Farbe und schneeweißem Schaum.

Vegan, Produkt enthält Gluten.

## Besonderheiten

Obergärig gebraut mit Urgetreide und einem Aroma von zartem Bananen-, Nuss- und Vanilleduft. Fruchtig, spritzig und doch vollmundig weich im Geschmack mit einer natürlichen Trübung der goldgelben Farbe und schneeweißem Schaum.

## Kurzbeschreibung

Eine fruchtig aromatische Besonderheit, obergärig gebraut.

## Health-Claims

OHNE ZUCKERZUSATZ

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen





# Lammsbräu Dinkel (Bio), 0,33l

Mit der Urkraft des Dinkelkorns obergärig gebraut entsteht ein fruchtig aromatisches Bier.



<b>Artikelnummer</b> 525	<b>GTIN-Stück</b>  4 012852 001254	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 012852 015251	<b>eco-ID</b> 33248	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

## 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, Dinkel

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

## Weitere Eigenschaften

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



# Lammsbräu Dinkel (Bio), 0,33l

Mit der Urkraft des Dinkelkorns obergärig gebraut entsteht ein fruchtig aromatisches Bier.



<b>Artikelnummer</b> 525	<b>GTIN-Stück</b>  4 012852 001254	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 012852 015251	<b>eco-ID</b> 33248	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verschuß	Kronkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	5,2 % vol.
Speisempfehlung - passt zu	sommerlichen Salaten und leichten, süßen Nachspeisen.
Biersorte	Dinkelbier
Biergärung	obergärig
Bierfiltrierung	filtriert
Stammwürze	12 %
Stammwürze Grad Plato	12

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Naturtrübes Obergäriges Bio-Bier mit dem Urgetreide
Inverkehrbringer	Neumarkter Lammsbräu, Amberger Straße 1, D-92318 Neumarkt i.d. OPf.

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	194 kJ / 46 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	3,7 g
davon Zucker	0,6 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 €

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	vollmundig, spritzig und weicher Geschmack
-----------	--