



Lammsbräu Leichte Weiße (Bio), 0,5l

Erfrischend, schlank, spritzig, mit einer feinen Honignote im Geruch und gut 40 % weniger Alkohol ein fröhlicher Genuss.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
551			33247	

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, WEIZENMALZ*, 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

Obergäriges Weißbier mit weniger Alkohol und Nuancen von Honig und reifen Früchten. Ein schlankes, aber aromatisch vollmundiges Weißbier, das trotz weniger Alkohol mit erfrischender Spritzigkeit überzeugt. Dichte Hefewolken sorgen für die typische Trübung in der goldgelben Farbe, mit schneeweißem Schaum.

Vegan, Produkt enthält Gluten.

Besonderheiten

Leichtes Weißbier

Kurzbeschreibung

Leichte Weiße (Bio)

Health-Claims

OHNE ZUCKERZUSATZ

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen





Lammsbräu Leichte Weiße (Bio), 0,5l

Erfrischend, schlank, spritzig, mit einer feinen Honignote im Geruch und gut 40 % weniger Alkohol ein fröhlicher Genuss.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
551	 4 012852 001513	 4 012852 015510	33247	

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, Gerste, Weizen, Hefe

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

Weitere Eigenschaften

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



Lammsbräu Leichte Weiße (Bio), 0,5l

Erfrischend, schlank, spritzig, mit einer feinen Honignote im Geruch
und gut 40 % weniger Alkohol ein fröhlicher Genuss.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
551			33247	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verschuß	Kronkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	2,9 % vol.
Speisenempfehlung - passt zu...	Salaten mit Nüssen und Pilzen
Biersorte	Hefeweizen
Biergärung	obergärig
Bierfiltrierung	filtriert
Stammwürze	7 %
Stammwürze Grad Plato	7

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	Leichtes Bio Hefeweißbier, Schankbier
Inverkehrbringer	Neumarkter Lammsbräu, Amberger Straße 1, D-92318 Neumarkt i.d. OPf.

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	108 kJ / 26 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	<0,5 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 Leichte Weiße (Bio), 0,5l

*Erfrischend, schlank, spritzig, mit einer feinen Honignote im Geruch
und gut 40 % weniger Alkohol ein fröhlicher Genuss.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
551	 4 012852 001513	 4 012852 015510	33247	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Erfrischend, schlank, spritzig und mit einer feinen Honignote im Geruch ist die leichte Weisse ein fröhlicher Genuss. Mit gut 40 % weniger Alkohol als die regulären Weißbiere schmeckt es doch vollmundig und typisch obergärig.