



historisches Emmerbier, 0,5l

Riedenburger Emmerbier



Artikelnummer 17	GTIN-Stück 4 027013 373378	GTIN-Verpackung	eco-ID 36591	
----------------------------	--	------------------------	------------------------	--

Marke

RIEDENBURGER Brauhaus

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Bayern

Zutaten

Wasser, EMMERmalz*, GERSTENmalz*, WEIZENmalz*, DINKELmalz*, Hopfen*, Hefe* aus eigener Reinzucht garantiert ohne Gentechnik

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Emmer wurde zusammen mit Einkorn und Dinkel bis ins hohe Mittelalter im europäischen Kulturkreis angebaut und diente den Menschen als Grundlage für Bier und Brot. Wir haben diese Ugetreide wieder entdeckt: für ursprüngliche Biodiversität und Ihre Geschmacksvielfalt. Eine Fülle von hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen macht dieses Bier so wohlschmeckend. Deshalb lassen wir die Naturtrübe ungefiltert im Bier. Zum optimalen Genuss, bitte diese Kostbarkeit kühl lagern und beim Einschenken den wertvollen Bodensatz (Ballaststoffe) aufschütteln.

Besonderheiten

aus historischem Emmermalz gebraut und unfiltriert abgefüllt. Einzigartiger aromareicher Geschmack

Herstellung

obergärig vergoren

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und dunkel lagern

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Dinkel, Gerste, Weizen, Hefe



historisches Emmerbier, 0,5l

Riedenburger Emmerbier



Artikelnummer 17	GTIN-Stück  4 027013 373378	GTIN-Verpackung	eco-ID 36591	
----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓

Artikelnummer 17	GTIN-Stück  4 027013 373378	GTIN-Verpackung	eco-ID 36591	
----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Verschuß	Bügelverschluß
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	5,1 % vol.
Speisenempfehlung - passt zu	Das Riedenburger Emmerbier passt besonders gut zu rustikalem und getreidigem Essen oder dank des mild-malzigen Aromas als Nachspeise.
Stammwürze	12,4 %

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bier
Inverkehrbringer	RIEDENBURGER BRAUHAUS, Hammerweg 5, D-93339 Riedenburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	201 kJ / 48 kcal
Fett	<0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	<0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	Mehrweg-Pfand
Pfandwert VE	0,15 €

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Im Antrunk mild und frisch schmeichelt es als unfiltriertes Bier dank des hohen Anteils an pflanzlichem Eiweiß dem Gaumen und entfaltet sein rustikal, kernig, malzig-frisches Aroma. Ein Schmankerl von Ursprünglichkeit!
------------------------	--