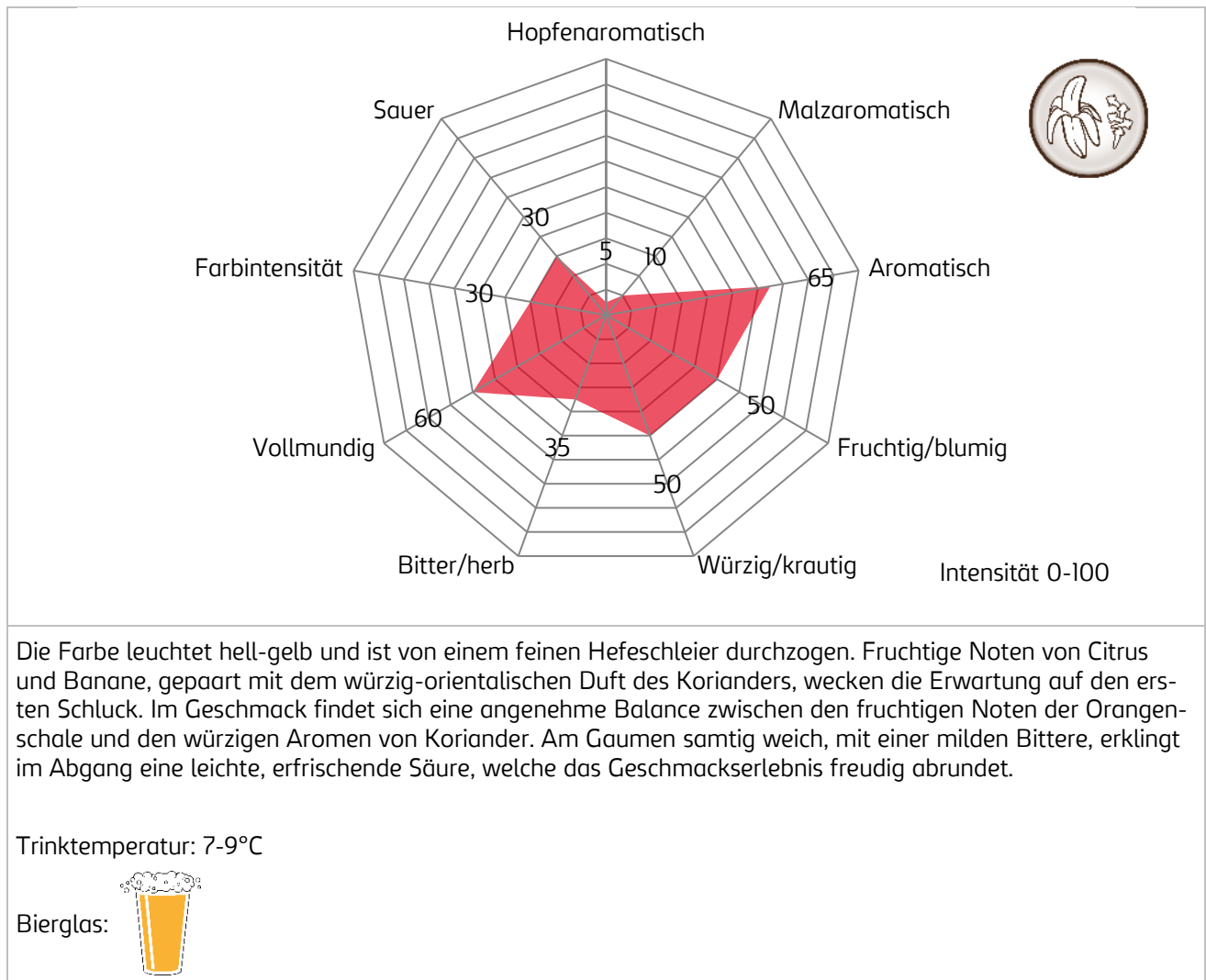


Produktbeschreibung von Feldschlösschen Weizen

Bierstil: Belgisches Weizenbier

Geburtsjahr: 2017

Produktprofil (fruchtig- und gewürzbetonte Biere)



Menüvorschläge

Unser Biersommelier empfiehlt	Feldschlösschen Weizen passt gut zu frischem Gemüse, Asiatischer Küche, Nudelgerichten und mildem Käse.
-------------------------------	---

Rohstoffe

Wasser	Exklusives Brauwasser von besonderer Qualität
Gerstenmalz	Vorzügliches Pilsner Malz
Weizenmalz	Feinstes, helles Weizenmalz
Hopfen	Erlesener Bitterhopfen
Hefe	In der eigenen Hefereinzucht kultivierte Weizenbierhefe
Gewürze	Orangenschale und Koriander

Technologie

Bierherstellung	<p>Auf traditionelle Weise wird in den Kupferkesseln im Sudhaus die Bierwürze hergestellt. In unserem Gär- und Lagerkeller befinden sich moderne Tanks, in denen wir die Würze mit Hilfe unserer eigenen Bierhefe vergären und das Jungbier anschliessend lagern und reifen.</p> <p>Das ausgereifte Bier wird von unseren Braumeistern verkostet und auf die Qualität geprüft. Danach wird das unfiltrierte Bier behutsam abgefüllt.</p>
-----------------	--

Deklaration

Sachbezeichnung	Weizenbier mit Orangenschalen und Koriander oder Bier mit Orangenschalen und Koriander
Zutaten	Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz , Hopfen, Orangenschalen, Koriander, Hefe
Alkoholgehalt	alc. 5.2% vol
Mindesthaltbarkeitsdatum	Mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr)
Mengenangabe	Menge + Einheit
Verpackungskennzeichnung	Keine oder Mehrwegflasche / Mehrweggebinde + Pfand
Adresse des Herstellers	Feldschlösschen Getränke AG, CH-4310 Rheinfelden
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

Gebinde

Glasflasche	33 cl
Dose	50 cl
Fass	20 l

Verfügbarkeit

	Ganzjährig
--	------------

Nährwertangaben und Richtwerte¹ für die Tageszufuhr

Pro 100 ml		
Energiewert	188 kJ bzw. 45 kcal	2 %
Fett	0 g	0 %
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 %
Kohlenhydrate	3.5 g	1 %
davon Zucker	0 g	0 %
Eiweiss	<0.5 g	<1 %
Salz	0 g	0 %

Weitere Informationen

Verwendungszweck	Das Produkt dient ausschliesslich der menschlichen Ernährung, in der für den jeweiligen Konsumenten gesundheitlich verträglichen Menge.
Gentechnisch veränderte Organismen	Für die Herstellung wurden keine Zutaten, die gentechnisch verändert wurden oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen wurden, eingesetzt.
Allergene	Das Produkt enthält gemäss Schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung (Stand Gültigkeitsdatum Produktbeschreibung) folgende Allergene: <u>Gluten</u> aus <u>Weizenmalz und Gerstenmalz</u>
Lagerbedingungen	Das Produkt verlässt die Brauerei auf dem Höhepunkt seiner Qualität. Es sollte stets bei niederen Temperaturen und geschützt vor Sonnen- und künstlichem Licht aufbewahrt werden.

Analysendaten (Durchschnittswerte)





Stammwürze in % GG	12.1
Alkohol in % vol	5.2
Organoleptischer Bitterwert in BE	12
Farbe in EBC	7
Kohlensäuregehalt in g/l	5.1
Mindesthaltbarkeit in Tagen	
Glasflasche	240 Einweg, 360 Mehrweg
Dose	360
Fass	270
Draughtmaster	270

Abkürzungen

alc.	Alkoholgehalt
bzw.	Beziehungsweise
BE	Bittereinheit
cl	Zentiliter
EBC	European Brewery Convention
g	Gramm
kcal	Kilokalorien
kJ	Kilojoule
l	Liter
ml	Milliliter
n.a.	Nicht analysiert
%	Prozent
% GG	Gewichtsprozent
% vol	Volumenprozent

Legende Produktprofile

Die Auswahl und die Ausprägung der Attribute sind auf das jeweilige Profil abgestimmt. Es können nur Biere miteinander verglichen werden, welche mit dem gleichen Profil bewertet wurden.

	Profil Lagerbiere
	Profil malzbetonte Biere
	Profil hopfenbetonte Biere
	Profil fruchtig- und gewürzbetonte Biere

Richtwerte für die Tageszufuhr

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal), zusammengesetzt aus:

Fett	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	260 g
davon Zucker	90 g
Eiweiss	50 g
Salz	6 g