



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: PERONI CRUDA
STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Padova.



INGREDIENTI: Acqua (85%), Malto d'ORZO (10%), Granturco (5%), Luppolo (<0.1%)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Lager, non pastorizzata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Gusto rotondo, con una consistenza cremosa e un retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli, prodotta con malto 100% italiano. Birra non pastorizzata che grazie al suo processo di microfiltrazione a basse temperature, preserva tutto il gusto fresco della birra come appena fatta in birrificio.

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	10,60 °P
- Alcol	4,7 % v/v
- Estratto Reale	3,40 °P
- Colore	7,5 EBC
- Anidride carbonica	5,0 g/l

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU 1169/2011)

- Energia	39 kcal/162 kJ
- Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	2,9 g
di cui zuccheri	0 g
- Proteine	0,3 g
- Sale	0 g

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di sola provenienza italiana
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Granturco:	Solo varietà non geneticamente modificate
Mosto:	Prodotto per decozione
Fermentazione:	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Additivi:	Nessun additivo o conservante aggiunti
Allergeni (ex Reg.1169/2011):	Contiene Malto d'Orzo

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglie "a perdere" 330, 500ml; fusto 30lt
Contenitore:	Bottiglia in vetro ambra, fusto in acciaio inox
Tipo di vetro	Classe "A" alimentare conforme alla legislazione italiana e alle Direttive EU
Tappi:	Tappi in acciaio senza stagno, con mastice esente da PVC
Lotto di produzione	L ("Lotto") 3 ("2023") 070 ("gg progr. anno") 1 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod")
TMC	Termine minimo di conservazione: bott. 9 mesi, fusto 6 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, esente da odori sgradevoli, Preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	4°C – 6°C

Data: 03_02_2023

Quality Assurance Manager: *David Mercarelli*