



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Stabilimento di Padova I Strada, 56 Z.I. – 35100 Padova



INGREDIENTI: Acqua (83%), Malto d'ORZO (16%), Luppolo (1%)

TIPO DI BIRRA: Doppio Malto chiara

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aroma intenso di malto con delicate note di frutta e spezie

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado Primitivo	14,70 °P
- Alcol	6,6 % v/v
- Estratto Reale	4,80 °P
- Colore	12,0 EBC
- Anidride Carbonica	5,2 g/l

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU1169/2011):

- Energia	54 kcal/227 kJ
- Grassi	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	3,9 g
- di cui zuccheri	0 g
- Proteine	0,6 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 del Centro Europa
Mosto:	Tecnologia a decozione, a due miscele
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.EU1169/2011):	Contiene malto d'orzo

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglia: 500 (ml) "a perdere"; fusto: 16/30 (l)
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") 2 ("2022") 259 ("giorno progr. anno") 1 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod.")
TMC:	Termine minimo di conservazione: bott. 15 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 di servizio:	6°C – 8°C

Data: 19_09_2022

Quality Assurance Manager: David Mencarelli