



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND : PERONI GRAN RISERVA ROSSA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Stabilimento di Padova, I Strada, 56 Z.I. – 35100 Padova



INGREDIENTI: Acqua, Malto d'orzo, Luppolo

TIPO DI BIRRA: Rossa Puro Malto

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado Primitivo	12,70 (°P)
- Alcol	5,2 (%v/v)
- Estratto reale	4,85 (°P)
- Colore	33,0 (EBC)
- Anidride carbonica bott.	5,2 (g/l)
- Anidride carbonica fusti	5,2 (g/l)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(per 100ml di birra) (ex Reg. EU1169/2011):

- Energia	46 (kcal)/194 (kJ)
- Grassi	0 (g)
di cui acidi grassi saturi	0 (g)
- Carboidrati	3,9 (g)
di cui zuccheri	0 (g)
- Proteine	0,5 (g)
- Sale	0,0 (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 e degli USA
Mosto:	Tecnologia a decozione a tre 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: 30/16 (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 banda stagnata con mastice in PVC free
Lotto di produzione:	L("Lotto") 2 ("2022") 259 ("giorno progressive dell'anno") 1("linea di prod.") 14("ora di prod.")
TMC:	Termine minimo di conservazione 15 mesi bott., 6 mesi fusto
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: 24_05_2022

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*