

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: PERONI NON FILTRATA

STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Roma



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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Lager Non Filtrata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Peroni Non Filtrata è una lager tradizionale completamente fermentata dall'aspetto opaco, con un fine gusto di cereali, una leggera astringenza e un amaro equilibrato. Peroni Non Filtrata ha un gusto morbido e beverino per soddisfare i gusti di tutti.

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo 10,60 (°P) - Alcol 4,7 (% v/v) - Estratto Reale 3,40 (°P) - Colore 7,5 (EBC) - Anidride carbonica 5,2 (g/l)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU 1169/2011)

103/2011)			
- 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

Additivi: Nessun additivo o conservante aggiunti

Allergeni(ex Reg.1169/2011): Contiene Malto d'ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato: Bottiglie "a perdere" 330/500(ml); fusti in PET 20(lt)

Contenitore: Bottiglia in vetro ambra, fusto in polietilene tereftalato (PET)

Tipo di vetroClasse "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./bar. 12 mesi, fusto in PET 6 mesi

Consigli d'uso e diConservare in luogo fresco e asciutto, esente da odori sgradevoli,

conservazione: Preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C. L'eventuale presenza di

sedimento è da considerarsi normale e legata alla natura degli ingredienti.

Temperatura servizio: 4°C – 6°C

Data: 03_02_2023 Quality Assurance Manager: David Mencarelli