



### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**BRAND:** RAFFO  
**STABILIMENTO di PRODUZIONE:** Stabilimento di Bari



**INGREDIENTI:** Acqua, Malto d'ORZO (di cui 10% da ORZO pugliese), Granturco, Luppolo

**TIPO DI BIRRA:** Lager

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Aroma fruttato con nota prevalente di banana. Amaro medio-basso e gusto di malto e cereali. Buona bevibilità grazie ad un corpo leggero e un retrogusto corto.

#### PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	10,55 (°P)
- Alcol	4,7 (%v/v)
- Estratto reale	3,40 (°P)
- Colore	6,0 (EBC)
- Anidride carbonica	5,2 (g/l)

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra):

(ex Reg.EU1169/2011)

- Energia	39 (kcal)/163 (kJ)
- Grassi	0 (g)
di cui acidi grassi saturi	0 (g)
- Carboidrati	3,0 (g)
di cui zuccheri	0 (g)
- Proteine	0,3 (g)
- Sale	0 (g)

#### SPECIFICHE DI PROCESSO

<b>Acqua:</b>	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
<b>Malto:</b>	Da varietà selezionate di cui il 10% da orzo pugliese
<b>Luppoli:</b>	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
<b>Granturco:</b>	Solo varietà non geneticamente modificate
<b>Mosto:</b>	Decozione ad una miscela
<b>Fermentazione:</b>	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
<b>Filtrazione:</b>	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
<b>Additivi:</b>	Nessun additivo o conservante aggiunti
<b>Allergeni</b> (ex Reg.EU1169/2011):	Contiene malto d'ORZO

#### SPECIFICHE PACKAGING

<b>Formato:</b>	Bottiglia: 330/660 (ml) "a perdere", 330/660 (ml) "a rendere"
<b>Contenitore:</b>	Bottiglia in vetro ambra
<b>Tipo di vetro</b>	Classe "A" alimentare conforme alla legislazione italiana e alle Direttive EU
<b>Tappi:</b>	Tappi in acciaio senza stagno, con mastice esente da PVC
<b>Lotto di produzione:</b>	<b>L</b> ("Lotto") 4 ("2024") <b>070</b> ("gg progr. anno") <b>1</b> ("linea di prod.") <b>14</b> ("ora di prod.")
<b>TMC:</b>	<b>Termine minimo di conservazione:</b> bott. <b>15</b> mesi
<b>Consigli d'uso e di conservazione:</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, esente da odori sgradevoli Preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25 (°C)
<b>Temperatura servizio:</b>	4 (°C) – 6 (°C)

Data: 09\_01\_2024

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*