



Provenienza: Germania



È la tipica birra di frumento tedesca, anzi, bavarese. Erdinger è prodotta dall'omonima Brasserie secondo il disciplinare emanato in Baviera nel lontano 1516 per la difesa della genuinità della birra. Per oltre due secoli le famiglie reali bavaresi ebbero il monopolio della produzione e le birrerie di corte divennero il luogo in cui se ne studiavano e perfezionavano i metodi di preparazione. Il marchio Erdinger Weissbier è ancora oggi sinonimo della tipica birra di Baviera.





Erdinger Hefeweizen

Tipologia birra:

Weizen

Gradazione alcolica:
5,3%

Tipo di fermentazione:

Alta, rifermentata in bottiglia

Colore:

Chiaro opalescente

Gusto:

Tipica weizen tedesca dal gusto chiaro e frizzante, aroma intenso e dissetante.

Temperatura di servizio:

4-6° C

Shelf life:

12 mesi

Formati:

50 cl - 33 cl x 6 cluster

Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse. Salsicce, salumi freschi, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti. Pasticceria anche poco speziata.

Bottiglia 50 cl Cluster 33 cl x 6

Dimensione:

26 x 7 cm

Peso:

0,79 kg

Ean:

4002103248248

Cartone

N. bottiglie:

12

Dimensione:

26 x 28 x 20 cm

Peso:

9,68 kg

Ean:

4002103200147

Pallet

Confezioni per pallet:

75

Strati:

5

Confezioni per strato:

15

Dimensioni:

145 x 80 x 120 cm

Peso:

751 kg

Dimensione:

12 x 24 x 18,5 cm

Peso:

3,922 kg

Ean:

4002103218845

Cartone

N. bottiglie:

24

Dimensione:

26 x 24 x 37,5 cm

Peso:

15,83 kg

Ean:

4002103218838

Pallet

Confezioni per pallet:

45

Strati:

5

Confezioni per strato:

9

Dimensioni:

135 x 80 x 120 cm

Peso:

737,35 kg



Erdinger Urweisse

Tipologia birra:

Weizen tedesca

Gradazione alcolica:
5,2%

Tipo di fermentazione:

Alta

Colore:

Chiaro

Gusto:

Sapore particolarmente intenso e aromatico, è fermentata secondo una ricetta di 120 anni.

Temperatura di servizio:

8-10° C

Shelf life:

9 mesi

Formati:

50 cl

Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse. Salsicce, salumi freschi, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti. Pasticceria anche poco speziata.

Bottiglia 50 cl

Dimensione:

23,5 x 6,8 cm

Peso:

0,87 kg

Ean:

4002103240709

Cartone

N. bottiglie:

12

Dimensione:

28,5 x 23 x 21 cm

Peso:

10,74 kg

Ean:

4002103245186

Pallet

Confezioni per pallet:

70

Strati:

5

Confezioni per strato:

14

Dimensioni:

129,5 x 80 x 120 cm

Peso:

776,8 kg



Erdinger Analcolica

Tipologia birra:

Weizen analcolica

Gradazione alcolica:
0,4%

Tipo di fermentazione:

Assente

Colore:

Chiaro

Gusto:

Fresco e frizzante, dissetante e ipocalorica.

Temperatura di servizio:

4-6° C

Shelf life:

12 mesi

Formati:

33 cl

Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse, salsicce, salumi freschi, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti. Pasticceria anche poco speziata.

Bottiglia 33 cl

Dimensione:

23,3 x 6,1 cm

Peso:

0,657 kg

Ean:

4002103249535

Cartone

N. bottiglie:

12

Dimensione:

24 x 18,5 x 24,5 cm

Peso:

7,95 kg

Ean:

4002103218579

Pallet

Confezioni per pallet:

95

Strati:

5

Confezioni per strato:

19

Dimensioni:

134,5 x 80 x 120 cm

Peso:

780,25 kg



Erdinger Pikantus

Tipologia birra:

Weizen doppio malto

Gradazione alcolica:
7,3%

Tipo di fermentazione:

Alta, rifermentata in bottiglia

Colore:

Scuro

Gusto:

Corposa birra di frumento, con tenore alcolico marcato.

Temperatura di servizio:

4-6° C

Shelf life:

12 mesi

Formati:

50 cl

Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, selvaggina, carni rosse poco grasse, salsicce, salumi freschi, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti. Dessert vari in particolare al cioccolato.

Bottiglia 50 cl

Dimensione:

26 x 7 cm

Peso:

0,88 kg

Ean:

4002103248323

Cartone

N. bottiglie:

12

Dimensione:

26 x 28 x 20 cm

Peso:

10,90 kg

Ean:

4002103200987

Pallet

Confezioni per pallet:

75

Strati:

5

Confezioni per strato:

15

Dimensioni:

145 x 80 x 120 cm

Peso:

842,5 kg



Erdinger Dunkel

Tipologia birra:

Weizen

Gradazione alcolica:
5,6%

Tipo di fermentazione:

Alta, rifermentata in bottiglia

Colore:

Ambrato

Gusto:

Birra al frumento, con abbondante schiuma corposa.

Temperatura di servizio:

4-6° C

Shelf life:

12 mesi

Formati:

50 cl

Antipasti freddi e caldi. Primi piatti di cereali o pasta con salse. Pesce, carni bianche arrosto e rosse poco grasse, salsicce, salumi freschi, formaggi a media e lunga stagionatura ma non piccanti. Pasticceria anche poco speziata.

Bottiglia 50 cl

Dimensione:

26 x 7 cm

Peso:

0,79 kg

Ean:

4002103248262

Cartone

N. bottiglie:

12

Dimensione:

26 x 28 x 20 cm

Peso:

9,68 kg

Ean:

4002103260567

Pallet

Confezioni per pallet:

75

Strati:

5

Confezioni per strato:

15

Dimensioni:

145 x 80 x 120 cm

Peso:

751 kg

