

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****005600****BIRRA FRANZISKANER WEIZEN BT. L.0,50****Rev 26/11/2020**

NOME PRODOTTO	BIRRA FRANZISKANER WEIZEN BT. L.0,50
DESCRIZIONE ARTICOLO	birra franziskaner con lievito
INFORMAZIONI PRODOTTO	birra di frumentoin formato da 0.5, con alcool 5% vol.

DATI LOGISTICI

SINGOLA UNITA'	TIPO CONFEZIONE	BOTTIGLIA					
	PESO NETTO / CONTENUTO	0,50 LITRI					
	PESO SGOCCIOLATO						
	CODICE EAN	4072700003649					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	5,80	x	25,00	x	5,80	
UNITA' LOGISTICA	TIPO IMBALLO	TRAY					
	CODICE EAN	4072700009641					
	UNITA' PER IMBALLO	20					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	34,50	x	26,50	x	28,00	
	PESO IMBALLO	16,00 Kg					
PALETTA	IMBALLI PER BASE	9			PEZZI PER PALETTA	900	
	STRATI PER PALETTA	5			IMBALLI PER PALETTA	45	
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	80,00	x	132,50	x	120,00	PESO LORDO (no pallet)



SHELF LIFE MINIMA	9 mesi con chiusura originale
--------------------------	-------------------------------

INGREDIENTI	acqua, malto di FRUMENTO, malto d'ORZO, lievito, estratto di luppolo.
--------------------	---

ALLERGENI	FRUMENTO, MALTO
------------------	-----------------

O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.
---------------	--

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE	temperatura di servizio ideale piuttosto fresca, 6-7 gradi centigradi
--------------------------------------	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	colore arancio scuro e intensi riflessi dorati. L'aspetto è torbido e impedisce di vedere attraverso. La schiuma è uno dei tratti più belli di questa birra. Di colore bianco albume, si presenta alta, compatta e pannosa, ben persistente.
----------------	--

ODORE	al naso non appare straordinaria, leggermente amara di quelle note che in una Weizen fanno la differenza. Lieve fruttato di banana, leggeri chiodi di garofano, una base di frumento che ricorda il pane, la farina in generale e la brioche in particolar
--------------	--

SAPORE	al contrario in bocca è qualcosa di portentoso: corpo medio e rotondo, con una tendenza dolce che accarezza il palato e delizia la bocca. L'ingresso dolce è smorzato dal sottile pizzicore speziato/pepato, che assieme alla nota amara – meglio aspra –
CONSISTENZA	liquida

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO

<i>Informazioni nutrizionali</i>	<i>per 100 g</i>	<i>% RDA per 100 g</i>
----------------------------------	------------------	------------------------

STANDARDS CHIMICO-FISICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>TOLLERANZA</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
--------------------	-------------------------	---------------	-------------------	--------------------

STANDARDS MICROBIOLOGICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
--------------------	-------------------------	---------------	--------------------