

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

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

**DATI LOGISTICI**

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



<b>SHELF LIFE MINIMA</b>	9 mesi con chiusura originale
--------------------------	-------------------------------

<b>INGREDIENTI</b>	acqua, malto di FRUMENTO, malto d'ORZO, lievito, estratto di luppolo.
--------------------	---

<b>ALLERGENI</b>	FRUMENTO, MALTO
------------------	-----------------

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

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ASPETTO</b>	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.
----------------	--

<b>ODORE</b>	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
--------------	--

<b>SAPORE</b>	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 –
<b>CONSISTENZA</b>	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>
--------------------	-------------------------	---------------	--------------------