

Neumarkter
Lammsbräu



Lammsbräu Alkoholfrei (Bio), 0,33l

Keine Entalkoholisierung, biologische Säuerung der Würze mit
Milchsäure



Artikelnummer

565

GTIN-Stück



4 012852 001650

GTIN-Verpackung



4 012852 015657

eco-ID

33240



Marke Neumarkter Lammsbräu

Qualität

100% bio, Naturland, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Bio-Siegel Bayern

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Bayern

Zutaten

Natürliches Mineralwasser, GERSTENMALZ*, Hopfen*, Gärungskohlensäure

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus ökologischem Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das Herstellungsprinzip von Lammsbräu Alkoholfrei entspricht im Grundsatz der Herstellung von 'Russischem Kwass' oder Sauerprodukten, wie z.B. Sauermilch, Sauerkraut, etc. Das Fermentationsprinzip ist also die Milchsäure-Gärung die wir einer rechtsdrehenden Edelmilchsäure durchgeführt wird.

Vegan, Produkt enthält Gluten.

Kurzbeschreibung

Alkoholfreier, untergäriger Biergenuss

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Weichtier, Cashewnuss, Glutamat, Haselnuss, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Macadamianuss, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Zimt

enthalten: Gluten, Gerste

Spuren möglich: Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Hafer, Hefe, Mais, Roggen, Weizen





Lammsbräu Alkoholfrei (Bio), 0,33l

*Keine Entalkoholisierung, biologische Säuerung der Würze mit
Milchsäure*



Artikelnummer 565	GTIN-Stück  4 012852 001650	GTIN-Verpackung  4 012852 015657	eco-ID 33240	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- eiweißarm ✓
- fettarm ✓
- natriumarm (< 120mg/100g) ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- salzarm ✓
- streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓
- ungesüßt ✓



Lammsbräu Alkoholfrei (Bio), 0,33l

Keine Entalkoholisierung, biologische Säuerung der Würze mit Milchsäure



Artikelnummer 565	GTIN-Stück  4 012852 001650	GTIN-Verpackung  4 012852 015657	eco-ID 33240	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Verschuß.....	Kronkorken
Altersbeschränkung.....	keine Altersbeschränkung
Alkohol.....	0,5 % vol.
Speisenempfehlung - passt zu.....	PASST ZU: süßen Nachspeisen
Biersorte.....	Alkoholfreies, untergäriger Biergenuss
Biergärung.....	untergärig
Bierfiltrierung.....	filtriert
Stammwürze.....	7,5 %
Stammwürze Grad Plato.....	7

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	Naturland, EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Bio-Siegel Bayern

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	enthält Alkohol
Inverkehrbringer.....	Neumarkter Lammsbräu, Amberger Str. 1, D-92318 Neumarkt i.d. OPf.

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal.....	100 kJ / 23 kcal
Fett.....	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	<0,1 g
Kohlenhydrate.....	5,4 g
davon Zucker.....	2,8 g
Eiweiß.....	<0,5 g
Salz.....	<0,01 g

Vitamine & Mineralien

Niacin B3.....	0,73 mg
Vitamin B12.....	0,15 µg
Folsäure.....	18,3 µg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Glas
Verpackungsart.....	Flasche



Lammsbräu Alkoholfrei (Bio), 0,33l

*Keine Entalkoholisierung, biologische Säuerung der Würze mit
Milchsäure*



Artikelnummer 565	GTIN-Stück  4 012852 001650	GTIN-Verpackung  4 012852 015657	eco-ID 33240	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Ein mildes Bier mit feinem Malzaroma und feinherber Hopfennote. Es wird nicht wie üblich entalkoholisiert, sondern mit dem speziellen Lammsbräu-Ferment vergoren, wodurch praktisch kein Alkohol entsteht.