

Neumarkter  
Lammsbräu



# Lammsbräu Weiße (Bio), 0,5l

*Klassisches bayerisches Weißbier mit typischer Fülle fruchtiger Aromenoten.*



<b>Artikelnummer</b> 552	<b>GTIN-Stück</b>  4 012852 001520	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 012852 015527	<b>eco-ID</b> 33243	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Neumarkter Lammsbräu

## Qualität

100% bio, Naturland, Bioland, 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, WEIZENMALZ\*, GERSTENMALZ\*, Hopfen\*, Hefe\*

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

Die ursprünglich bayerische Weissbier-Spezialität aus ökologischem Landbau, obergärig eingebraut. Auch hier tragen wir dafür Sorge, dass bei Rohstoffanbau und Bierherstellung keine schädliche Hilfsstoffe verwendet werden. Denn wir verwenden ausschließlich Rohstoffe aus 100 % ökologischem Anbau und besinnen uns seit jeher auf ein traditionelles wie schonendes Brauverfahren. Vegan, Produkt enthält Gluten.

## Besonderheiten

Als prickelnde, spritzige Erfrischung mit fruchtigem Aroma, das an Bananen und Aprikosen mit einem Hauch Zitrone und Gewürznelke erinnert, abgerundet mit einer milden Hefenote ist diese bayerische Spezialität so begehrt. Auch im Ausklang bleibt das frische Geschmackserlebnis weich und mild. Dichte Hefewolken sorgen für die typische Trübung in der goldgelben Farbe, gekrönt von schneeweißem Schaum. Das ist die obergärige Lammsbräu Weiße.

## Kurzbeschreibung

Klassischer obergäriger Weißbier-Genuss



Neumarkter  
Lammsbräu



# Lammsbräu Weiße (Bio), 0,5l

*Klassisches bayerisches Weißbier mit typischer Fülle fruchtiger  
Aromennoten.*



Artikelnummer

552

GTIN-Stück



4 012852 001520

GTIN-Verpackung



4 012852 015527

eco-ID

33243



## 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, Weizen

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

eiweißarm ✓

fettarm ✓

natriumarm (< 120mg/100g) ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

salzarm ✓

streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

ungesüßt ✓



# Lammsbräu Weiße (Bio), 0,5l

*Klassisches bayerisches Weißbier mit typischer Fülle fruchtiger Aromenoten.*



<b>Artikelnummer</b> 552	<b>GTIN-Stück</b>  4 012852 001520	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 012852 015527	<b>eco-ID</b> 33243	
-----------------------------	---	---	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Altersbeschränkung.....	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol.....	5,1 % vol.
Speisenempfehlung - passt zu.....	Passt sich mit seiner Milde perfekt an jedes Gericht an.
Biersorte.....	Hefeweizen
Biergärung.....	obergärig
Bierfiltrierung.....	filtriert
Stammwürze.....	12 %
Stammwürze Grad Plato.....	12

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	Naturland, Bioland, 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.....	182 kJ / 44 kcal
Fett.....	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	<0,1 g
Kohlenhydrate.....	3,4 g
davon Zucker.....	<0,5 g
Eiweiß.....	<0,5 g
Salz.....	<0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Klassische bayerische Weissbierspezialität aus ökol. Landbau mit der typischen Fülle fruchtiger Aromenoten. Aus bayerischen Bio-Rohstoffen, mit gentechnikfreier, obergäriger Hefe gebraut.
----------------	---