

FICHA TÉCNICA

PRODUTOR: OS TRÊS CERVEJEIROS, LDA
PAÍS DE ORIGEM: PORTUGAL
REGIÃO: PORTO



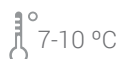
CERVEJA ARTESANAL
CRAFT BEER
Est. 2013

AMBER BIÈRE DE GARDE

Beba com responsabilidade.



Aperitivos, Patês e Saladas;
Charcutaria;
Peixe;
Assados de Carne;
Pratos de arroz: Paella
e Risotto;
Pratos com feijão;
Massas.



Recriação da receita tradicional Bière de Garde do norte de França.

Aparência: âmbar bronze. Espuma de cor branca a creme.

Aromas: frutado com carácter fumado complexo. Suave em lúpulo.

Sabor: dulçor maltoso proeminente equilibrado pelo leve amargor do lúpulo.

Palato: corpo médio, frequentemente com carácter macio e sedoso. Carbonatação média.

Álcool (% v/v): 6,0.

Extrato Primitivo (%Plato): 15.

Ingredientes: água, cereais maltados, lúpulo e levedura.

Prazo de consumo preferencial: 12 meses - garrafa.

Cuidados a ter: proteger da luz, calor, humidade e odores fortes. Deve servir-se fresca, entre 7 a 10 °C.

Capacidade: 33 cL e 75 cL.

Alergénios: glúten.

Não utilizar as garrafas ou caixas para colocar outro tipo de produto.

As embalagens devem ser abertas no momento do consumo pelo consumidor ou na sua presença. As embalagens depois de utilizadas devem ser colocadas no ecoponto.

Tabela Nutricional:

Valor energético: 279 KJ/100g

Valor energético: 67 Kcal/100g

Lípidos : < 1.0 g/100g

Ácidos Gordos saturados: < 1.0g/100g

Hidratos de carbono: 5.1 g/100g

Açúcares totais: < 1.0 g/100g

Proteínas: 1.9 g/100g

Sal: < 0.05 g NaCl / 100g