

FICHA TÉCNICA

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



CERVEJA ARTESANAL
CRAFT BEER
Est. 2013

TRIGO WEISSBIER

Beba com responsabilidade.



Aperitivos e Saladas;
Peixe;
Marisco;
Pratos de ovos;
Banana: frita ou sobremesa;
Cozinha asiática;
Tapas.



Cerveja de Trigo, estilo Weissbier, “cerveja branca” tipicamente bávara.

Aparência: coloração de amarelo palha, naturalmente turva.

Aromas: a malte de trigo e ligeiramente frutado a banana.

Sabor: ligeiramente doce do malte equilibrado com acidez cítrica.

Palato: corpo médio-leve. Refrescante.

Álcool (% v/v): 4,9.

Extrato Primitivo (% Plato): 12.

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 5 a 8 °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: 229 KJ/100g

Valor energético: 55 Kcal/100g

Lípidos : < 1.0 g/100g

Ácidos Gordos saturados: < 1.0g/100g

Hidratos de carbono: 3.8 g/100g

Açúcares totais: < 1.0 g/100g

Proteínas: 1.3 g/100g

Sal: < 0.05 g NaCl / 100g