

FICHE TECHNIQUE

dénomination commerciale	BIOLEGERE			
dénomination légale	bière biologique			
conditionnement	bouteille en verre de 25 cl			
description	bière de fermentation haute avec refermentation en bouteille			
utilisation	boisson alcoolisée ou ingrédient culinaire à consommer entre 4 et 12 °c (température de frigo ou cave)			
conservation	min. 2°C à max.30°C. Eviter les radiations directes du soleil			
DLUO	date de production + 2 ans			
ingrédients (%)	(% à la mise en œuvre)			
- eau	88,52			
- malt d'orge biologique	10,53			
- sirop de blé biologique	0,36			
- houblon biologique	0,11			
- levure	0,49			
	non susceptibles de contenir des OGM et/ou dérivés d'OGM			
Physico-chimie:				
- alcool % vol.	3,50			
- extrait primitif (°Plato)	7,80			
- pH	4,20			
Spécifications microbiologiques:	- absence microorganismes pathogènes et de coliformes - levure de culture présente dans la bière, la bière étant refermentée en bouteille.			
Allergènes:	gluten	OUI	lait	NON
	poisson	NON	produits laitiers	NON
	crustacés	NON	céleri	NON
	œufs	NON	moutarde	NON
	arachides	NON	graines de sésame	NON
	soja	NON	sulfites	NON
Autorisation	AER/HAI/012340			

code EAN 25cl:
5410702000409

