

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		200g
codice ean		
EPAL	PZ/CARTONE	12 Peso netto per cartone (2,40 kg) Peso lordo per cartone (4,51 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Birra Artigianale (63%), Zucchero, Addensanti: Agar Agar E-406
PROVENIENZA INGREDIENTI		Birra artigianale rifermentata in bottiglia o birra artigianale belga rifermentata in bottiglia
Birra Utilizzata per 100g		70g
Zuccheri Totali per 100g		50g
STAGIONALITA'		No

<p><b>PRODUZIONE</b></p>	<p>Il prodotto viene realizzato totalmente a mano con cottura a pentola aperta per una concentrazione naturale e sterilizzazione in acqua bollente. In breve il processo produttivo si può schematizzare in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</li> <li>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</li> <li>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</li> <li>d. DOSAGGIO NEI VASI,</li> <li>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</li> <li>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</li> <li>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</li> <li>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</li> </ul>
<p><b>CONSERVAZIONE</b></p>	<p>Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.</p>
<p><b>DURATA DEL PRODOTTO</b></p>	<p>Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: “lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx”</p>
<p><b>CELIACHIA</b></p>	<p>No. Il prodotto contiene glutine da birra.</p>
<p><b>CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b></p>	<p>La gelatina di birra Si.Gi. viene fatta a mano con birra artigianale e agar agar, un'addensante naturale completamente vegetale derivato da alghe rosse molto prezioso e ricco di minerali, iodio e altri oligoelementi, inoltre permette di gelificare la birra senza alterarne il sapore.</p> <p>Il risultato è una gelatina morbida, limpida, dal colore variabile dal giallo chiaro a quello scuro in base alla birra utilizzata e dal profumo tipico della birra artigianale.</p> <p><b>NON CONTIENE ALCOOL</b> (evapora durante la cottura a pentola aperta)</p>
<p><b>ANALISI CHIMICO-</b></p>	<p><b>PH</b> min- max 3,5-4,5</p>

<b>CHIMICO FISICHE</b>	Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°)	< 10 u.f.c./g	
	Conta di anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g	
<b>TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Nutrition Facts</b></p> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 14</p> <hr/> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 38      Fat Cal 0</p> <hr/> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat</b> 0 g      0 %</p> <hr/> <p><b>Sodium</b> 0 mg      0 %</p> <p><b>Total Carbohydrate</b> 9.5 g      2.5 %</p> <p style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 0      0 %</p> <p style="padding-left: 20px;">Sugar 9.5 g</p> <hr/> <p><b>Protein</b> 0 g      0 %</p> <hr/> <p><small>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.</small></p> <hr/> <p><small>* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet</small></p>		
<b>TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)</b>			<b>253 / 1059</b>
<b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014</b>	<b>POTERE CALORIFICO</b>		
	<b>Kcal / KJ</b>		
	<b>Proteine</b>		<b>0.3</b>
	<b>Carboidrati</b>		<b>63</b>
	<b>Di cui zuccheri</b>		<b>63</b>
	<b>Grassi Totali</b>		<b>0</b>
	<b>Acidi Grassi Totali</b>		<b>0</b>
	<b>Sale</b>		<b>0</b>