

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>PRODUZIONE</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"> a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA d. DOSAGGIO NEI VASI, e. CAPSULAMENTO DEI VASI, f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO, h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE
<p>CONSERVAZIONE</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>DURATA DEL PRODOTTO</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>CELIACHIA</p>	<p>No. Il prodotto contiene glutine da birra.</p>
<p>CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</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>NON CONTIENE ALCOOL (evapora durante la cottura a pentola aperta)</p>
<p>ANALISI CHIMICO-</p>	<p>PH min- max 3,5-4,5</p>

CHIMICO FISICHE	Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°)	< 10 u.f.c./g	
	Conta di anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g	
TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA	<p style="text-align: center;">Nutrition Facts</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>Total Fat 0 g 0 %</p> <hr/> <p>Sodium 0 mg 0 %</p> <p>Total Carbohydrate 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>Protein 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>		
TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)			253 / 1059
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014	POTERE CALORIFICO		
	Kcal / KJ		
	Proteine		0.3
	Carboidrati		63
	Di cui zuccheri		63
	Grassi Totali		0
	Acidi Grassi Totali		0
	Sale		0