

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 – BAVARIA WEISS

O malte de trigo ocupa o palco principal nos ingredientes desta cerveja da Baviera, fermentada a temperatura elevada (Ale) e não filtrada. Muito clara e turva, revela uma sintonia de aromas frutados, cravinho e especiarias. O corpo é ligeiro, o sabor suave e refrescante, pouco amargo e com boa acidez, e com um fim de boca curto.

Por ser uma cerveja não filtrada, pode conter resíduos de levedura. Para uma boa experiência com a Bavaria Weiss, servir em copo, seguindo os seguintes passos: 1. Servir 3/4 da cerveja num copo inclinado a 45º, endireitando o copo lentamente até se encontrar posição vertical; 2. Agitar ligeiramente a garrafa, para a levedura depositada no fundo se misturar com a cerveja restante; 3. Juntar a cerveja que contém a levedura suspensa ao copo inicial, na posição vertical.

Este produto cumpre com o regulamentado em Portugal e na União Europeia.

Denominação de venda:

Cerveja de trigo

Características do Produto:

- Título alcoométrico volúmico (% vol.): 5,0
- Extrato Primitivo (º Plato): 11,5

Declaração Nutricional por 100 ml:

Energia: 181 kJ/43 kcal

Lípidos: 0 g

dos quais saturados: 0 g

Hidratos de carbono: 3,5 g

dos quais açúcares: 0,6 g

Proteínas: 0,5 g

Sal: 0 g

Ingredientes:

Água, malte de **trigo**, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.

Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:

Mencionados a negrito na lista de ingredientes.

Prazo de consumo preferencial:

12 meses – Garrafa

4 meses - Barril TP

Cuidados a ter:

Deve armazenar-se em posição vertical. Proteger da luz, calor, humidade e odores fortes.

Recomenda-se que seja servida entre 4 – 7 °C.

Capacidades:

0,33 L – Garrafa

20 L - Barril TP

O Super Bock Group recomenda:

- Não utilizar as embalagens para colocar outro tipo de produto.
- As embalagens devem ser abertas no momento do consumo pelo consumidor ou na sua presença.
- As embalagens de tara perdida depois de utilizadas devem ser colocadas no ecoponto correspondente.
- Seja responsável. Beba com moderação.

Data última atualização: 22/06/2023