



SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS

A cerveja de trigo de cor rubi escura, intensa e condimentada, quente, equilibrada e suave. Esta Weizen – Doppelbock mais antiga da Baviera, foi desenhada por Mathilde Schneider e é produzida desde 1907! O corpo robusto em combinação com o aroma doce do malte é um convite a uma profunda indulgência – uma mistura complexa com um corpo pleno. É uma lager (de baixa fermentação) produzida com uma grande quantidade de cevada maltada rica e geralmente escura. Espuma branca e persistente.

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

Denominação de venda:

Cerveja

Características do Produto:

- Título alcoométrico volúmico (% vol.): 8,2
- Extrato Primitivo (º Plato): 18,50

Declaração Nutricional por 100 ml:

Energia: 272 kJ/65,28 kcal

Ingredientes:

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



Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:

Mencionados a negrito na lista de ingredientes.

Prazo de consumo preferencial:

24 meses – Garrafa

Cuidados a ter:

Deve armazenar-se em posição vertical. Proteger da luz, calor, humidade e odores fortes. Recomenda-se que seja servida entre 6 – 8 °C.

Capacidades:

0,50 L

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.
- Beba com Responsabilidade.

Data última atualização: 21/06/2023