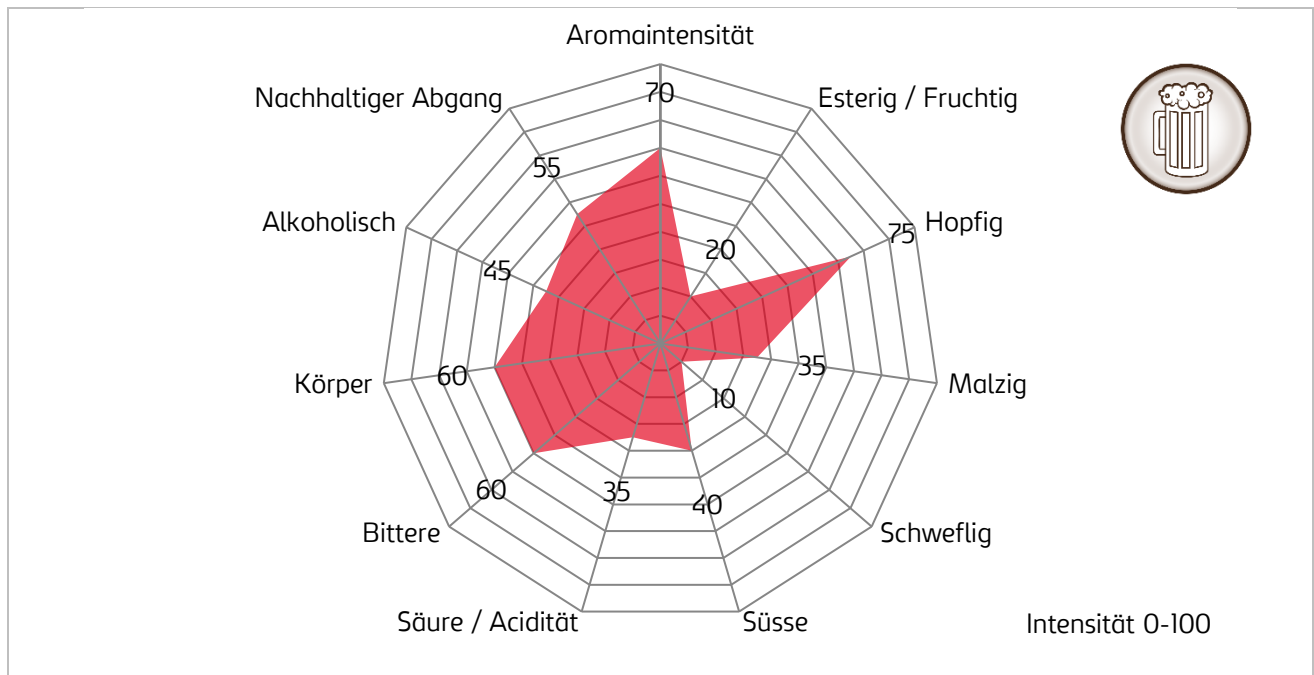


Produktbeschreibung von Valaisanne Lager

Bierstil: Lagerbier

Geburtsjahr: 1865

Produktprofil (Lagerbiere)



Das Valaisanne Lager stellt mit seiner hell goldenen Farbe und einer prächtigen Schaumkrone jederzeit eine wahre Augenweide dar. Dank des traditionellen Brauverfahrens und der zusätzlichen Gabe der klassischen Aromahopfen Spalter Select, Saazer und Bravo während der Lagerung, entfaltet sich eine würzige und leicht fruchtige Hopfenblume. Die Aromen harmonisieren perfekt mit dem milden Geschmack des Lagerbieres. Beim Trinken enthüllt sich ein angenehmes Mundgefühl, welches durch eine feine Bittere abgerundet wird.

Trinktemperatur: 6-8°C

Bierglas:



Menüvorschläge

Unser Biersommelier empfiehlt

Das Valaisanne Lager passt gut zu gebratenen Hühnchen und zu mild-würzigem Käse.

Rohstoffe

Wasser	Exklusives Brauwasser von besonderer Qualität
Gerstenmalz	Vorzügliches Pilsner Malz und Münchner Malz
Hopfen	Aromahopfen: Spalter Select und Saazer Bitterhopfen: Bravo und Schweizer Perle
Hefe	In der eigenen Hefereinzucht kultivierte untergärige Hefe

Technologie

Bierherstellung	<p>Auf traditionelle Weise wird in den Kupferkesseln im Sudhaus die Bierwürze hergestellt. In unserem Gär- und Lagerkeller, wird die Würze mit Hilfe unserer eigenen Bierhefe vergoren und das fertige Bier anschliessend gelagert und gereift.</p> <p>Das ausgereifte Bier wird von unseren Braumeistern verkostet und auf die Qualität geprüft. Danach wird das Bier filtriert und behutsam abgefüllt.</p>
-----------------	--

Deklaration

Sachbezeichnung	Lagerbier oder Bier
Zutaten	Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen
Alkoholgehalt	alc. 4.8% vol
Mindesthaltbarkeitsdatum	Mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr)
Mengenangabe	Menge + Einheit
Verpackungskennzeichnung	Keine oder Mehrwegflasche / Mehrweggebinde + Pfand
Adresse des Herstellers	Brasserie Valaisanne, CH-1950 Sion
Produktionsland	Hergestellt in der Schweiz

Gebinde

Glasflasche	33 cl
Dose	50 cl
Fass	20 l

Verfügbarkeit

	Ganzjährig
--	------------

Nährwertangaben und Richtwerte¹ für die Tageszufuhr

Pro 100 ml		
Energiewert	160 kJ bzw. 38 kcal	2 %
Fett	0 g	0 %
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 %
Kohlenhydrate	2.5 g	<1 %
davon Zucker	<0.5 g	<1 %
Eiweiss	<0.5 g	<1 %
Salz	0 g	0 %

Weitere Informationen

Verwendungszweck	Das Produkt dient ausschliesslich der menschlichen Ernährung, in der für den jeweiligen Konsumenten gesundheitlich verträglichen Menge.
Gentechnisch veränderte Organismen	Für die Herstellung wurden keine Zutaten, die gentechnisch verändert wurden oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen wurden, eingesetzt.
Allergene	Das Produkt enthält gemäss Schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung (Stand Gültigkeitsdatum Produktbeschreibung) folgende Allergene: <u>Gluten</u> aus <u>Gerstenmalz</u>
Lagerbedingungen	Das Produkt verlässt die Brauerei auf dem Höhepunkt seiner Qualität. Es sollte stets bei niederen Temperaturen und geschützt vor Sonnen- und künstlichem Licht aufbewahrt werden.

Analysendaten (Durchschnittswerte)





Stammwürze in % GG	11.1
Alkohol in % vol	4.8
Organoleptischer Bitterwert in BE	22
Farbe in EBC	7
Kohlensäuregehalt in g/l	5.1
Mindesthaltbarkeit in Tagen	
Glasflasche	360
Dose	360
Fass	270

Abkürzungen

alc.	Alkoholgehalt
bzw.	Beziehungsweise
BE	Bittereinheit
cl	Zentiliter
EBC	European Brewery Convention
g	Gramm
kcal	Kilokalorien
kJ	Kilojoule
l	Liter
ml	Milliliter
n.a.	Nicht analysiert
%	Prozent
% GG	Gewichtsprozent
% vol	Volumenprozent

Legende Produktprofile

Die Auswahl und die Ausprägung der Attribute sind auf das jeweilige Profil abgestimmt. Es können nur Biere miteinander verglichen werden, welche mit dem gleichen Profil bewertet wurden.

	Profil Lagerbiere
	Profil malzbetonte Biere
	Profil hopfenbetonte Biere
	Profil fruchtig- und gewürzbetonte Biere

Richtwerte für die Tageszufuhr

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal), zusammengesetzt aus:

Fett	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	260 g
davon Zucker	90 g
Eiweiss	50 g
Salz	6 g