

Isenbeck Malz

Bezeichnung	Isenbeck Malz
Bierart	obergäriges Vollbier (betrifft den Herstellprozess)
Verkehrsbezeichnung	Malztrunk
Zusätzliche Hinweise	
Biersorte	Malztrunk alkoholfrei 0,0% vol
Produktbeschreibung	
Aussehen	dunkel funkelnd und klar mit cremig feiner Schaumkrone
Farbe	tiefschwarz
Geruch und Geschmack	ausgeprägtes Malzaroma, angenehm süßer Geschmack
Bittere	sehr mild
Deklarationshinweise	
Zutatenliste (EU)	Brauwasser, GERSTENMALZ, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E

DAVON DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE	Farbstoff E 150c
Potenzielle Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)	Glutenhaltiges Getreide (Gerstenmalz)

Bierherstellung
Die Isenbeck-Malzwürze wird hergestellt aus:

Brauwasser
Brauwasser von einer zur Herstellung des Isenbeck Malz beson-
deren weichen Qualität

Malz
Malze ausgesuchter und kontrollierter zweizeiliger Sommerger-
Sorten und Provenienzen.

Hopfen
Speziell zusammengestellte Aroma- und Bitterhopfen qualitativ
Sorten und anerkannter Provenienzen.

Bieranalyse	
<i>Stammwürze</i>	11,8 %
<i>Alkoholgehalt</i>	0,0 %vol
<i>Alkoholgehalt</i>	0,0 %
<i>Restextrakt</i>	11,8 %

Nährwertangaben	
100 ml enthalten durchschnittlich	
<i>Brennwert:</i>	209 kJ
<i>Brennwert:</i>	49 kcal
<i>Fett:</i>	0 g
<i>davon ges. Fettsäuren:</i>	0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	11,7 g
<i>davon Zucker:</i>	10 g
<i>Eiweiß:</i>	0,5 g
<i>Salz:</i>	0 g

Prozentuale Zusammensetzung	
<i>Wasser:</i>	87,645 %
<i>Alkohol:</i>	0,035 %
<i>Extrakt (Malzextrakt):</i>	5,609 %
<i>Extrakt (Zucker):</i>	5,9 %
<i>Hopfen und Hopfenextrakt:</i>	0,001 %
<i>CO₂:</i>	0,52 %
<i>Braukulär (E 150c):</i>	0,29 %

Hinweise
Lagerung kühl, dunkel und trocken