

Kundeninformation PADERBORNER ALT

Bezeichnung	Paderborner Alt	
Bierart	obergärig	
Verkehrsbezeichnung	Bier (oder Vollbier)	
Zusätzliche Hinweise	keine	
Biersorte	Altbier	
Biertyp	Altbier, Typ Düsseldorfer	

Produktbeschreibung

Aussehen	klar und dunkel mit feinporig cremefarbener Schaumkrone	
Farbe	dunkel, rötlich-braun, amber	
Geruch u. Geschmack	malzig-fruchtig, altbiertypisch mit einem feinen Röstaroma	
Bittere	altbiertypisch herb	

Deklarationshinweise		
Zutatenliste (EU)	Brauwasser, Gerstenmalz , Hopfenextrakt	
davon deklarationspflichtige Zusatzstoffe laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) (D)	keine	
Potenzielle Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011 (Lebensmittel- Informationsverord-nung LMIV)	Glutenhaltiges Getreide (Gerstenmalz)	

Bierherstellung	Paderborner Alt wird gebraut aus:	
Brauwasser	Brauwasser von einer zur Herstellung des Paderborner Alt besonders geeigneten weichen Qualität	
Malz	Qualitätsmalz aus ausgesuchten Braugerstensorten,	
Hopfen	sorgfältig ausgesuchten Hopfensorten,	
Hefe	besonders gärkräftiger obergäriger Bierhefe.	

Bieranalyse

Stammwürze	11,2	%
Alkoholgehalt	4,8	%vol
Alkoholgehalt	3,7	%
Restextrakt	3,6	%

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

Energie	167	kJ
	40	kcal
Fett	0	g
# davon gesätt. Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	2,9	g
# davon Zucker	0	g
Eiweiß	0,4	g
Salz	0	g

Prozentuale Zusammensetzung

Wasser	92,181	%
Alkohol	3,7	%
Extrakt (Malzextrakt)	3,597	%
Hopfen und Hopfenextrakt	0,002	%
CO ₂	0,52	%
Summe	100	%

Hinweise

Lagerung	kühl, dunkel und trocken	
Empfohlene Trinktemp. (in °C)	4 - 8	

client information PADERBORNER ALT

Brand	Paderborner Alt	
Beverage type	top fermented	
Labeling	beer	
Added indications	no	
Beer type	top fermented dark beer	
Beer style	Alt-beer (Dusseldorf style)	

Product description

Appearance	clear and dark with a fine-pored creme-white head	
Color	dark, reddish-brown, amber	
Flavour	a mild malty and fruity aroma, Alt beer like with a scent of roasted malt	
Bitterness	typical bitter (Alt beer like)	

Declaration indications		
Ingredients (EU)	Brewing water, barley malt, hop extract	
Potential allergens according to Regulation (EU) 1169/2011 (Food Information Regulation)	Cereals containing gluten (barley malt)	

Beer production	Paderborner Alt is brewed with:	
Brewing water	Brewing water with a particularly suited softness for Paderborner Alt	
Malt	quality malt from selected types of malting barley	
Hops	carefully selected hops types	
Brewer's yeast	particularly intensive top fermenting brewer's yeast	

Beer analysis

Original gravity	11,2	%
Alcohol content	4,8	%vol
Alcohol content	3,7	%
Remaining extract	3,6	%

Nutrition information

Typical values per 100 ml:

Energy	167	kJ
	40	kcal
Fat	0	g
# of which saturates	0	g
Carbohydrates	2,9	g
# of which sugars	0	g
Protein	0,4	g
Salt	0	g

Percentage composition

Water	92,181	%
Alcohol	3,7	%
Extract (malt extract)	3,597	%
Hops and hop extract	0,002	%
Carbon dioxide	0,52	%
Total	100	%

Notes

Storage conditions	stored in a cool, dark and dry place	
Recommend. drinking temp. (°C)	4 - 8	