

Kundeninformation PILGER ALKOHOLFREI 0,0%

| | | |
|----------------------|--------------------------------------|--|
| Bezeichnung | Pilger Alkoholfrei 0,0 % | |
| Bierart | untergärig | |
| Verkehrsbezeichnung | Alkoholfreies Bier | |
| Zusätzliche Hinweise | naturtrüb (aus Vollbier hergestellt) | |
| Biersorte | alkoholfreies Landbier | |
| Biertyp | bernsteinfarbenes Lagerbier | |

Produktbeschreibung

| | | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Aussehen | naturtrüb | |
| Farbe | kräftig bernsteinfarben | |
| Geruch u. Geschmack | Vollmundig-süffig, mit mildem Malzcharakter, angenehmer Süße und einer edlen Hopfennote | |
| Bittere | mildherb im Nachtrunk | |

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

| | | |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Bierherstellung | Paderborner Pilger Alkoholfrei wird aus Paderborner Pilger hergestellt, das mittels einer schonenden Vakuumdestillation bei niedrigen Temperaturen entalkoholisiert wird. Das Ausgangsbier Paderborner Pilger wird gebraut aus: | |
| Brauwasser | Brauwasser von einer zur Herstellung des Paderborner Pilger besonders geeigneten weichen Qualität | |
| Malz | Qualitätsmalzen aus ausgesuchten Braugerstensorten | |
| Hopfen | sorgfältig ausgesuchten Hopfensorten | |
| Hefe | besonders gärkräftiger untergäriger Bierhefe | |

Bieranalyse

| | | |
|---------------|--------------------------------------------|------|
| Stammwürze | 11,4 (ursprünglich vor Entalkoholisierung) | % |
| Alkoholgehalt | 0,0 | %vol |
| Alkoholgehalt | 0,0 | % |
| Restextrakt | 5,8 | % |

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

| | | |
|----------------------------|-----|------|
| Energie | 98 | kJ |
| | 23 | kcal |
| Fett | 0 | g |
| # davon gesätt. Fettsäuren | 0 | g |
| Kohlenhydrate | 5,1 | g |
| # davon Zucker | 1,6 | g |
| Eiweiß | 0,5 | g |
| Salz | 0 | g |

Prozentuale Zusammensetzung

| | | |
|--------------------------|--------|---|
| Wasser | 93,658 | % |
| Alkohol | 0,03 | % |
| Extrakt (Malzextrakt) | 5,75 | % |
| Hopfen und Hopfenextrakt | 0,002 | % |
| CO2 | 0,55 | % |
| Hefe | 0,01 | % |
| Summe | 100 | % |

Hinweise

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

client information PILGER ALCOHOL FREE 0,0%

| | | |
|-------------------|---------------------------------------|--|
| Brand | Pilger Alcohol Free 0,0 % | |
| Beverage type | bottom fermented | |
| Labeling | alcohol-free beer | |
| Added indications | naturally cloudy (made from vollbier) | |
| Beer type | dealcoholized native lager | |
| Beer style | amber colored lager | |

Product description

| | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Appearance | naturally cloudy | |
| Color | strong amber | |
| Flavour | Full-bodied and palatable, with mild malt character, pleasant sweetness and an elegant scent of hops | |
| Bitterness | mild bitterness in the aftertaste | |

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

| | | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Beer production | Paderborner Pilger Alcohol Free is produced from Paderborner Pilger which is dealcoholized with the help of a gentle vacuum distillation at low temperature. The basic Paderborner Pilger is brewed with: | |
| Brewing water | Brewing water with a particularly suited softness for Paderborner Pilger | |
| Malt | quality malt from selected types of malting barley | |
| Hops | carefully selected hops types | |
| Brewer's yeast | particularly intensive bottom fermenting brewer's yeast | |

Beer analysis

| | | |
|-------------------|-------------------------------------------|------|
| Original gravity | 11,4 (originally before dealcoholisation) | % |
| Alcohol content | 0,0 | %vol |
| Alcohol content | 0,0 | % |
| Remaining extract | 5,8 | % |

Nutrition information

Typical values per 100 ml:

| | | |
|----------------------|-----|------|
| Energy | 98 | kJ |
| | 23 | kcal |
| Fat | 0 | g |
| # of which saturates | 0 | g |
| Carbohydrates | 5,1 | g |
| # of which sugars | 1,6 | g |
| Protein | 0,5 | g |
| Salt | 0 | g |

Percentage composition

| | | |
|------------------------|--------|---|
| Water | 93,658 | % |
| Alcohol | 0,03 | % |
| Extract (malt extract) | 5,75 | % |
| Hops and hop extract | 0,002 | % |
| Carbon dioxide | 0,55 | % |
| Yeast | 0,01 | % |
| Total | 100 | % |

Notes

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