

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 – Kölsch

Kölsch, um estilo tradicional da cidade Colónia (Köln) na Alemanha, traz-nos o saber da escola cervejeira alemã numa equilibrada e refrescante cerveja. Usando uma levedura *Ale* numa fermentação a temperaturas típicas de *Lager*, a combinação de malte e lúpulo nobre alemão resulta numa cerveja clara, de aromas maltados e ligeiramente frutados, cujo sabor se revela agradavelmente amargo e seco. Harmoniza com pratos de peixe grelhado, saladas, queijos suaves ou sobremesas à base de fruta.

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

Denominação de venda:

Cerveja

Características do Produto:

- Título alcoométrico volúmico (% vol.): 5,2
- Extrato Primitivo (° Plato): 11,4

Ingredientes:

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

Por ser uma cerveja não filtrada pode conter depósito de levedura.

Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:

Mencionados a negrito na lista de ingredientes.

Prazo de consumo preferencial:

12 meses – Garrafa

6 meses – Barril PET

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:

0,33 L – Garrafa

20 L – Barril PET

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: 01/02/2022