

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 - MUNICH DUNKEL

Produzida com Malte especial Munique, é uma cerveja castanha, com espuma cremosa e cor de areia. Assume um aroma rico a malte, chocolate, frutos secos e fumado ligeiro. Na boca é elegante, amargo discreto, sustentando a doçura do malte. O sabor rico e doce a malte, alfarroba e chocolate estão em harmonia com a acidez. Fim de boca médio, frutado e ligeiramente tostado. Recriação mais intensa do que a tradicional Munich Dunkel, alinhada com a gastronomia de Portugal, ombreando com pratos de grande carácter.

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

Denominação de venda:

Cerveja Especial

Características do Produto:

- Título alcoométrico volúmico (% vol.): 6,0
- Extrato Primitivo (° Plato): 14,0

Declaração Nutricional por 100 ml:

Energia: 223 kJ/53 kcal

Lípidos: 0 g

dos quais saturados: 0 g

Hidratos de carbono: 4,7 g

dos quais açúcares: 1,1 g

Proteínas: 0,7 g

Sal: 0 g

Ingredientes:

Água, malte de **cevada** e lúpulo.

Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias:

Mencionados a negrito na lista de ingredientes.

**Prazo de consumo preferencial:**

18 meses – Garrafa

6 meses – 10 e 20 L Barril TP

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 e 0,75 L – Garrafa

10 e 20 L - Barril TP

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: 31/05/2021