

Seit  1268

Aldersbacher

Bayerische Spezialität

Kloster Weisse dunkel



Altbayerische, malzaromatische Spezialität.

Mit dunklen Malzen extra eingebraut und nach traditioneller Art in der Flasche vergoren.

Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, alc. 5,1 % vol.

EAN 4-023378-01229-7

Stammwürze-Gehalt P11

Inhaltsstoffe pro 100 ml (Herstellerangaben)

Bezeichnung:	Wert/ Einheit:
Alkoholgehalt (vol%):	5,1 vol%

Lagerhinweise (Temperatur): 4-8°C

MHD bei Produktion: 12 Monate

Genveränderte Rohstoffe: nein

Gebindeart:	Kasten	Europalette:	Kasten
Gebindefarbe:	blau	Kasten pro Lage:	8
Gebindegröße:	0,5 Liter	Lagen pro Palette:	5
Anzahl Flaschen:	20	Kasten pro Palette:	40
Inhalt:	10 Liter	Gewicht Vollgut:	802,0 kg
Gewicht Vollgut:	19,3 kg	Gewicht Leergut:	418,0 kg
Gewicht Leergut:	9,7 kg	Palettenvolumen:	400 Liter
Länge:	40 cm	Länge:	120,0 cm
Breite:	30 cm	Breite:	80,0 cm
Höhe:	28 cm	Höhe beladen:	155,0 cm