



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Artikel-Spezifikation

Artikel-Nr.:	108010
Artikel:	Baarer Festbier
Gebinde:	15 x 50cl, Harasse, MW 8x33cl, Karton, EW

EAN-Code Flasche 50cl:	7611508020136
EAN-Code Gebinde 50 cl:	7611508401102

Typ:	Festbier
Alkoholgehalt:	5.0% vol.
Produktionsland:	Schweiz
Inhaltsstoffe:	Wasser Gerstenmalz Hopfen

EAN-Code Flasche 33cl:	7611508031002
EAN-Code Gebinde 33cl:	7611508201009

Pfand Flasche MW:	CHF 0.50
Pfand Gebinde Total:	CHF 12.50

Nährstofftabelle (100 ml)		
Hauptnährstoffe	Gehalt	Einheit
Kohlenhydrate, total	4.4	g
Kohlenhydrate, verfügbar	4.3	g
Zucker	4.3	g
Nahrungsfasern	0.2	g
Fett, total	0	g
Cholesterin	0	mg
Protein	0.5	g
Alkohol	4.1	g
Wasser	93	g
Vitamine	Gehalt	Einheit
Vitamin B2	0.04	mg
Vitamin B6	0.1	mg
Vitamin B12	0.1	ug
Niacin	0.8	mg
Folsäure	5	ug
Pantothensäure	0.08	mg
Mineralstoffe	Gehalt	Einheit
Calcium	3	mg
Chlorid	17	mg
Kalium	43	mg
Magnesium	10	mg
Natrium	1	mg
Phosphor	12	mg

Energieinhalt pro 100g:	44kcal	184kJ
--------------------------------	---------------	--------------

Allergene



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Kategorie	Ist im Produkt ≥1g/kg enthalten	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	X	
Milch und daraus hergestellte Produkte		X
Eier und daraus hergestellte Produkte		X
Fische und daraus hergestellte Produkte		X
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte		X
Erdnüsse und daraus hergestellte		X
Hartschalenobst daraus hergestellte Produkte		X
Sesamsamen und daraus hergestellte		X
Sellerie und daraus hergestellte		X
Senf und daraus hergestellte Produkte		X
Sulfite (E 220-224, 226-228)		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X

Qualitätssicherung

Die Brauerei Baar AG führt im gesamten Unternehmen qualitätssichernde Massnahmen durch.

Mikrobiologische Kennzahlen

Keine erkannte Gefahr, da eine mikrobizide Wirkung aufgrund des hohen Alkoholgehalts und des Rohstoffes Hopfen erzielt wird.

GVO / Bestrahlung

Das Produkt und dessen Zutaten wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Das Produkt enthält keine Zutaten, Zusatzstoffe und Mikroorganismen welche gentechnisch verändert wurden.

6340 Baar, 7.11.19

Martin Uster