



**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.:	<b>108010</b>
Artikel:	<b>Baarer Festbier</b>
Gebinde:	<b>15 x 50cl, Harasse, MW 8x33cl, Karton, EW</b>

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

<b>Energieinhalt pro 100g:</b>	<b>44kcal</b>	<b>184kJ</b>
--------------------------------	---------------	--------------

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