


Braumanufaktur Potsdamer Stange 0,5l		
Artikelnummer	GTIN- Stück (ehem. EAN)	Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler GBR
3	4260122520718	Templiner Strasse 102, 14473 Potsdam

Marke: Braumanufaktur

Qualität: Naturland, EU Bio- Logo

Öko- Kontrollstelle: DE-ÖKO-070 | PCU Deutschland GmbH

Herkunft: Deutschland (DE)

Zutaten:

Wasser, Gerstenmalz*, Weizenmalz*, Naturdoldenhopfen

Allergene Zutaten: Gluten

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Goldgelbes, unfiltriertes Vollbier welches feinherb gebittert ist

Allgemein

Das Potsdamer Stangenbier ist eine regionale Spezialität, die sich seit ca. 200 Jahren in der Region nachweisen lässt.

Wir haben diese Spezialität wiederbelebt, die letztmalig in den 1970 Jahren hergestellt wurde.


Die Besonderheit ist, dass zusätzlich zum Gerstenmalz auch helles Weizenmalz verwendet wird, was für den besonders runden Geschmack sorgt. Durch die kalte Brauweise entstehen aber nicht so blumige, bananige Geschmacksnoten wie beim Weizenbier, sondern es bleibt vom Charakter eher ein Pilsner Bier, aber mit einer besonders runden Note.

Durch den höheren Spundungsdruck bei der Herstellung ist dieses Bier etwas spritziger und es entsteht mehr Schaum. Deshalb verwendet man zum Ausschank hohe Gläser um dem Schaum den nötigen Steigraum zu geben. Diese Stangengläser gaben dem Bier auch den Namen.

Herstellung: Handwerklich, nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut.
Nach den Naturlandrichtlinien hergestellt.

Lagerhinweis: Kühl, dunkel



Braumanufaktur Potsdamer Stange 0,5 l		
Artikelnummer 3	GTIN- Stück (ehem. EAN) 4260122520718	Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler GBR Templiner Strasse 102, 14473 Potsdam

Warengruppenspezifische Angaben:

Rechtlicher Status	Sorte	Alkohol	Stammwürze	Altersbeschränkung
Lebensmittel	PotsdamerStangenbier	4,8 % vol.	11,8 %	Freigegeben ab 16 Jahren

Nährwerte & Analysenergebnisse bezogen auf 100 ml:

Energie KJ / kcal	Fett	Kohl.hydr.	Eiweiß

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel):

Verpackungsmaterial	Verpackungsart	Verschluss
Glas	Flasche	Bügelverschluss

Sensorik, Beschaffenheit:

Geschmack
besonders rund und süffig, spritzig, feinherb gebittert, naturtrüb

Angaben zum LMIV:

Inverkehrbringer
Braumanufaktur Forsthaus Templin, Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler GBR Templiner Strasse 102, 14473 Potsdam

Allergiehinweise -*siehe Fußnote:

nicht enthalten	Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fructose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt, Lactose
Spuren möglich	Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Dinkel, Fructose, Gemüse, Hülsenfrüchte, Hafer, Mais, Roggen
enthalten	Gluten, Weizen, Gerste, Hefe

Diäthinweise/Eigenschaften:

Fettarm, natriumarm, Rohstoffe nicht jodiert, salzarm, ungesüßt, vegan, vegetarisch