

<i>Marca de Cerveza:</i>	AMBAR 000 PROBIOTICA
<i>Denominación de venta:</i>	Cerveza sin alcohol 0,0%
<i>Estilo de cerveza:</i>	Sin alcohol 00 Tostada con Probioticos
<i>Extracto Seco Primitivo:</i>	5,5% °P
<i>Alcohol:</i>	0,0% % v/v
<i>Color:</i>	14,0 °EBC
<i>Amargor:</i>	21 IBU
<i>Alérgenos:</i>	Contiene malta de cebada
<i>Ingredientes:</i>	Agua, Malta de Cebada, Fibra Alimentaria, Lúpulo, Aromas y Bacillus Subtilis HU58

Contenido nutricional en 100 ml:

<i>Valor energético (kJ)</i>	78	kJ/100 ml
<i>Valor energético (kcal)</i>	19	kcal/100 ml
<i>Grasas</i>	0	g
<i>de las cuales saturadas</i>	0	g
<i>Hidratos de carbono</i>	3,8	g
<i>de los cuales azúcares</i>	0	g
<i>Fibra alimentaria</i>	1,7	g
<i>Proteínas</i>	0	g
<i>Sal</i>	0	g

Característica organolépticas:

Se recomienda disfrutar la Ambar Triple Zero Probiótica entre 4-6º. A esta temperatura, sus notas se expresan de manera perfecta, ofreciendo una experiencia refrescante, sin alcohol, sin azúcares y sin gluten, ideal para los que buscan un sabor auténtico y responsable, con un suplemento añadido que complementa nuestra microbiota. La turbidez es natural.

Característica microbiológicas:

Concentración de Bacillus subtilis $\geq 10^9$ células / 330 ml.

Requisitos legales:

Las materias primas cumplen con los límites máximos permitidos de contaminantes y plaguicidas establecidas en la legislación vigente.

Los materiales en contacto con el producto cumple la legislación vigente en cuanto a materiales aptos para uso alimentario Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2016-11952>

Vida útil desde la fecha de envasado

9 meses (desde su fecha de envasado)

Durante este periodo de tiempo el producto conservará las características organolépticas y fisicoquímicas estandarizadas. Una vez rebasada esa fecha, el consumo es perfectamente seguro, aunque su sabor habrá podido modificarse en función de las condiciones de almacenamiento.

Condiciones de conservación y almacenamiento:

Proteger de la luz directa del sol. Mantener alejada de fuentes de olores extraños.
Mantener por debajo de 25ºC.

Condiciones de transporte:

En vehículos limpios, respetando el embalaje secundario correspondiente a cada SKU.

Modo de empleo:

Servir fría