

Andechser Export Dunkel



Das klassische bayerische Dunkle

Wird noch mit echtem bayerischen Röstmalz gebraut. Würzige Dunkelmalzaromen werden begleitet von Karamell- und Kakaonoten. Es trinkt sich angenehm spritzig. Exportbiere wurden früher stärker eingebraut, um für weitere Transportstrecken haltbar zu sein, daher Export. Dunkles Export war im 19. Jhd. im Raum München das beliebteste Bier.



12,5 % Stammwürze und 4,9 % Alkohol.

Art. Nr.	Gebinde	GTIN Flasche	GTIN Kasten	GTIN Palette	Kisten Palette	Gewicht Kiste	Gewicht Euro-Palette
11	20 x 0,5 l MW	4013024000112	4013024200116	4013024100119	40	20 kg	824 kg

Art. Nr.	Gebinde	GTIN 6er-Träger	GTIN 1/4-Chep-Palette	6er-Träger Palette	Gewicht 6er-Träger	Gewicht 1/4-Chep-Palette	Gewicht Euro-Palette
1011	6er-Träger (6 x 0,5 l)	4013024010111	4013024110118	30	5,5 kg	172 kg	709 kg

Art. Nr.	Gebinde	GTIN Keg	GTIN Palette	Keg Palette	Gewicht Keg	Gewicht Euro-Palette
17	30 l Keg	4013024300175	4013024310174	6	40 kg	264 kg
18	50 l Keg	4013024300182	4013024310181	6	64 kg	402 kg

Klosterbrauerei Andechs

Bergstraße 2 · 82346 Andechs · Tel. +49 (0)8152 376-307 · Fax: +49 (0)8152 376-245
www.andechs.de · E-Mail: vki@andechs.de