

ESPECIAL

5,6 vol. alcohol



Una cerveza equilibrada con gran sabor, refrescante y muy fácil de beber.

APARIENCIA

Color dorado intenso, brillante. Espuma blanca, densa, cremosa y persistente.

AROMA

Notas a malta, miel, galleta y fruta madura deshidratada. Notas florales y herbáceas del lúpulo.

SABOR

A malta, miel, fruta madura, a lúpulo (herbáceo, floral).

SENSACIÓN EN BOCA

Cuerpo medio, sedosa, carbonatación media.

CARACTERÍSTICAS

- Estilo: International Pale Lager
- Baja fermentación
- Contiene gluten

INGREDIENTES



AGUA



MALTA DE CEBADA



LÚPULO

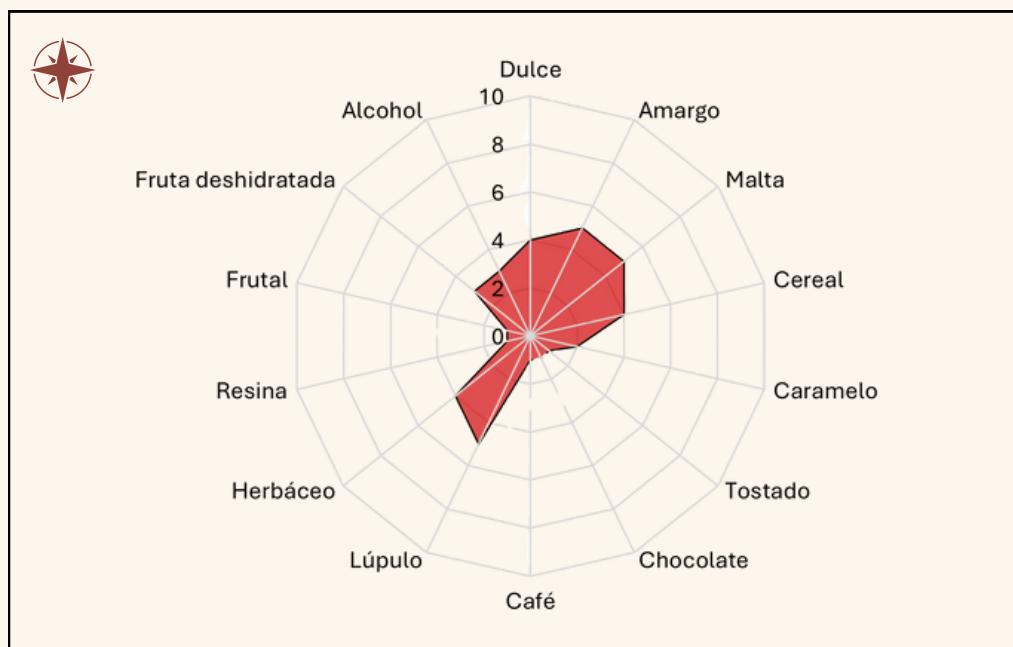
AMARGOR

28 IBU
AMARGOR BALANCEADO.



COLOR

13 EBC
DORADO INTENSO



MARIDAJES



Aperitivos

Encurtidos, embutidos, aperitivos salados (mojama o panecillos salados)



Comidas

Quesos cremosos, carnes en salsa o asadas, tacos



Postres

Tarta de queso

VALOR NUTRICIONAL

COMPONENTE	UNIDAD	Por 100ml	Por 330ml
Valor energético	Kj/ Kcal	204J /49kcal	612 kJ/ 147kcal
Grasas	G	0,0	0,0
Grasas saturadas	G	0,0	0,0
Hidratos de carbono	G	2,6	7,8
Azúcares	G	<0,5	<1,5
Proteínas	G	<1	<3
Sal	G	<0,01	<0,03

ALÉRGENOS

Este producto contiene gluten (malta de cebada)



TIPOS DE ENVASE



BOTELLA 33CI

CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. Por un lado, la botella de 33 cl hay que consumirla una vez abierto el envase. Mientras que el barril recomendamos consumirlo en los siguientes 5 días tras su apertura.

CONSUMO

Barril: retirar la tapa protectora del cabezal del barril y conectar un cabezal con acoplador a un grifo dispensador de cerveza a una botella de CO₂ o gas alimentario. Servir entre 2°C– 4°C.

Botella: refrigerar botella entre 2°C– 4 °C. Retirar chapa, servir contenido en un vaso o consumir en el vidrio.



PROCESO DE ELABORACIÓN



1 Nuestra cerveza se fabrica según las condiciones higiénicas propuestas por el Reglamento del Parlamento Europeo y siguiendo así las mejores prácticas cerveceras.

2 Una vez recepcionadas las materias primas, se muele la malta y se procede a su mezcla con agua caliente.

3 Se realiza el proceso de elaboración de la mezcla y se separa el bagazo del mosto.

4 El mosto pasa a ebullición y se añade el lúpulo.
Tras esto, comienza el proceso de enfriamiento del mosto.

5 Una vez añadida la levadura, se deja fermentar para su posterior maduración, filtración y envasado.

