

SIN GLUTEN

4,5% VOL. ALCOHOL



Una cerveza equilibrada entre el amargor del lúpulo y el dulzor de la malta. De sabor limpio, fresco y muy fácil de beber.

APARIENCIA

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

AROMA

Notas a malta, cereal, masa de pan, miel y galleta. Notas herbáceas del lúpulo.

SABOR

Sabor a malta, cereal, miel, masa de pan, corteza, ligero sabor a lúpulo (herbáceo, especiado)

SENSACIÓN EN BOCA

Sabor a malta, cereal, miel, masa de pan, corteza, ligero sabor a lúpulo (herbáceo, especiado)

INGREDIENTES



AGUA



MALTA DE CEBADA



LÚPULO

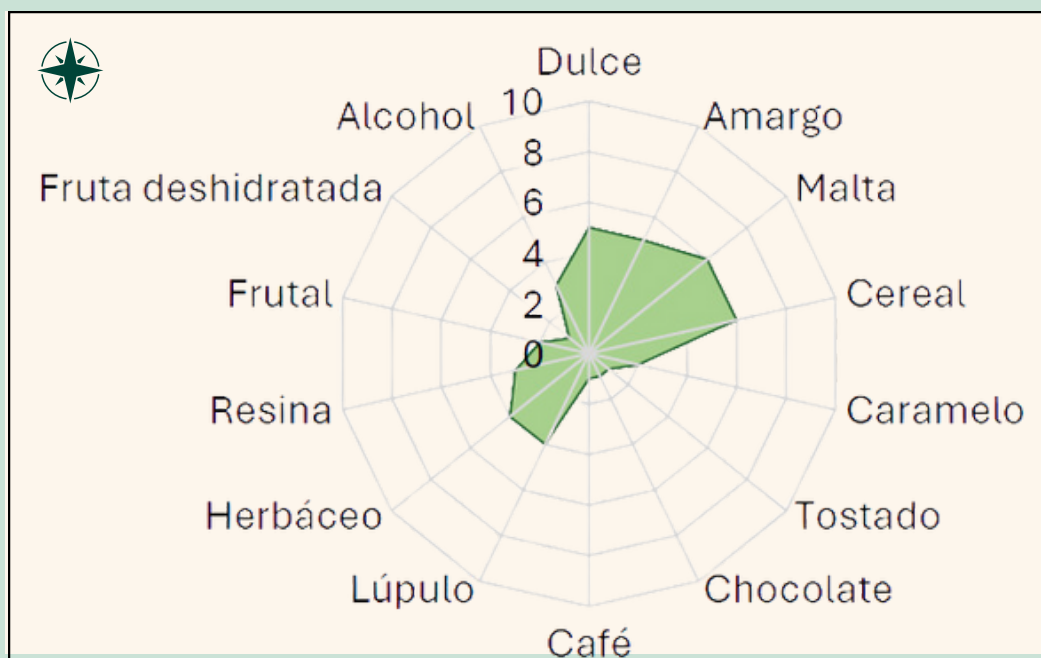
AMARGOR

18 IBU
AMARGOR BALANCEADO



COLOR

10 EBC
DORADO



MARIDAJES



Aperitivos

Encurtidos (aceitunas), embutidos (jamón, lomo), aperitivos salados (mojama o panecillos salados)



Comidas

Pescados a la plancha, marisco, sushi, pollo y carnes blancas (salchichas). Ensalada con toques cítricos, quesos suaves y curados.



Postres

Postres con frutas (tarta de limón)

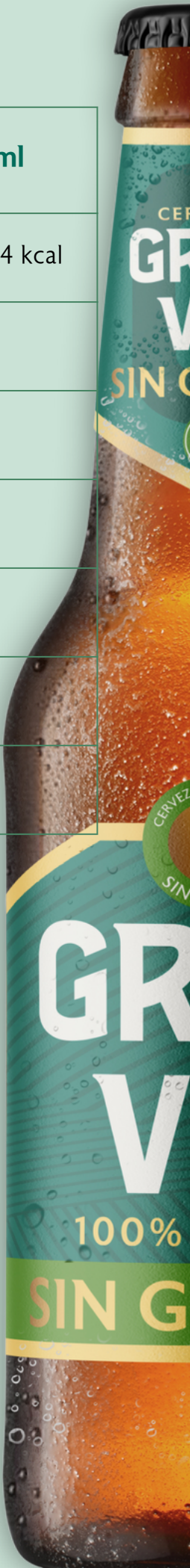
VALOR NUTRICIONAL

COMPONENTE	UNIDAD	Por 100ml	Por 330ml
Valor energético	Kj/ Kcal	163 kJ / 38 kcal	537,9 kJ/ 125,4 kcal
Grasas	G	0,0	0,0
Grasas saturadas	G	0,0	0,0
Hidratos de carbono	G	3,4	11,22
Azúcares	G	1,0	3,3
Proteínas	G	0,4	1,32
Sal	G	0,0	0,0

Este producto no contiene ninguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria descritos en el RE 1169/2011. La cerveza ha sido tratada para reducir el contenido de gluten hasta un valor inferior a 20 ppm (mg/kg), por lo que es apta para celíacos y cumple con lo establecido en el Reglamento (UE) 828/2014.



Este producto contiene alcohol, por lo que conforme a la legislación vigente, no es apto ni para menores de 18 años ni para embarazadas.



TIPOS DE ENVASE



BOTELLA 33Cl

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.

