

LAGER

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.

Nuestra cerveza lager ha obtenido el ORO en el Barcelona Beer Challenge (2024) en la categoría International Pale Lager.

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

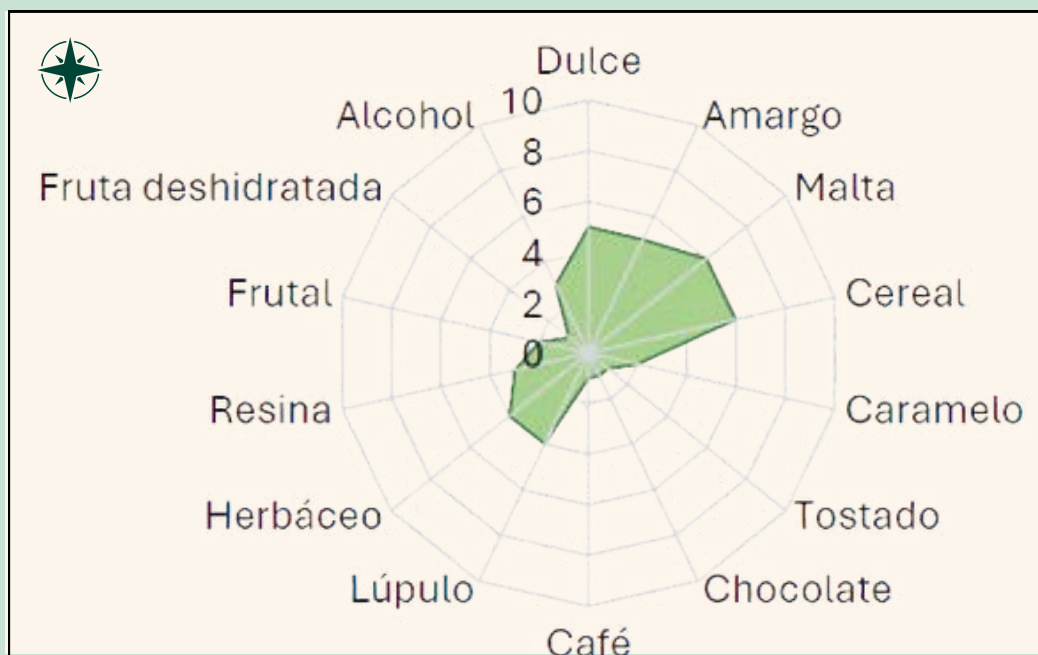
AMARGOR

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

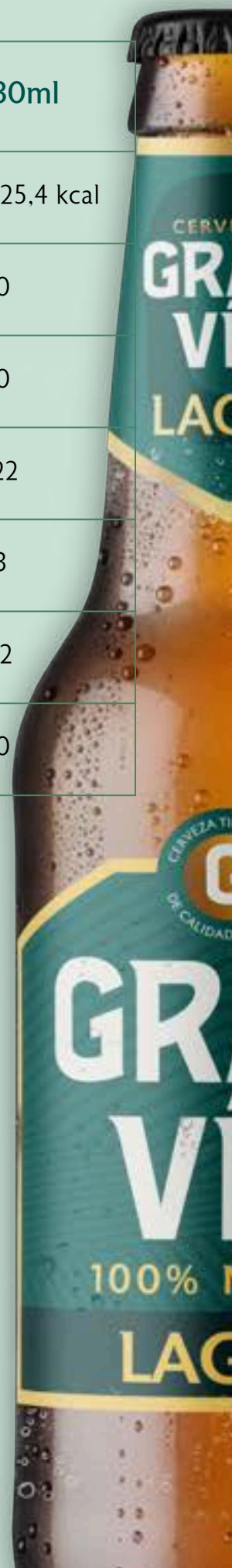
COMPONENTE	UNIDAD	Por 100ml	Por 330ml
Valor energético	Kj/ Kcal	163 kJ / 38 kcal	537,9 kJ/ 125,4 kcal
Grasas	G	0,0	0,0
Grasas saturadas	G	0,0	0,0
Hidratos de carbono	G	3,4	11,22
Azúcares	G	1,0	3,3
Proteínas	G	0,4	1,32
Sal	G	0,0	0,0



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

ALÉRGENOS

Este producto contiene gluten (malta de cebada)



TIPOS DE ENVASE



BARRIL 50L



BARRIL 30L



BOTELLA 33CI



LATA 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.



LA CAÑA PERFECTA

HUMEDECER

Primero, es necesario enjuagar el vaso (sin congelar, limpio y sin restos de detergente), un paso esencial para ajustar la temperatura de la cerveza y eliminar cualquier impureza presente.

DESLIZAR

Después de abrir el grifo y descartar la cerveza inicial, acercamos el vaso. Inclina el vaso a unos 45° para facilitar el deslizamiento de la cerveza en su interior.

LLENAR

Con el vaso inclinado a 45° cerca del grifo, procedemos a llenarlo. Es importante evitar movimientos de escanciado. Cuando falten 2 cm para completar su llenado, se cierra el grifo y se retira el vaso.

CREMA

cuando falten 2 cm para rellenar el vaso debemos poner en posición vertical, dejando que se formen dos dedos de espuma.

