

RADLER

2,1% vol. alcohol



Una cerveza cítrica y refrescante. De sabor limpio, fresco y muy fácil de beber.

APARIENCIA

Color pálido, turbidez presente. Espuma blanca y cremosa.

AROMA

Limón fresco, cítrico, fruta madura y notas amalta.

SABOR

Limón, cítrico, fruta madura, malta y ligero sabor a lúpulo.

SENSACIÓN EN BOCA

Cuerpo ligero, sedosa, carbonatación media.

CARACTERÍSTICAS

Elaborada con zumo de limón natural

INGREDIENTES



AGUA



MALTA DE CEBADA



LÚPULO

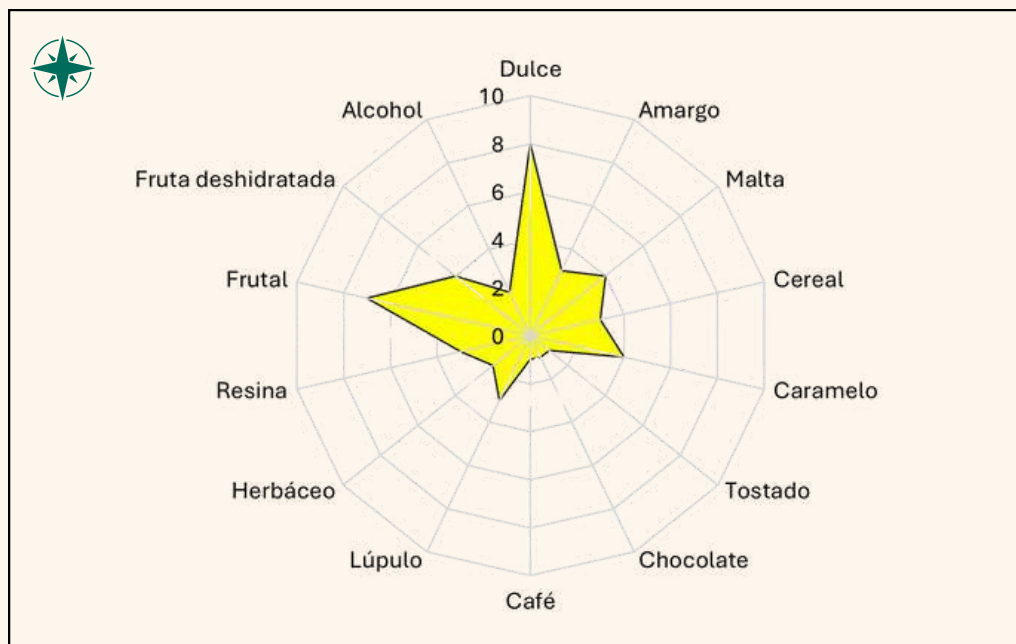
AMARGOR

10 IBU
AMARGOR BALANCEADO.



COLOR

5 EBC
DORADO INTENSO



MARIDAJES



Aperitivos

Encurtidos suaves, aperitivos salados (panecillos)



Comidas

Platos frescos como ensaladas con toques cítricos, tartar, marisco



Postres

Postres cítricos, tartas de frutas

VALOR NUTRICIONAL

COMPONENTE	UNIDAD	Por 100ml	Por 330ml
Valor energético	Kj/ Kcal	154KJ /37kcal	462 kJ/ 111kcal
Grasas	G	0,0	0,0
Grasas saturadas	G	0,0	0,0
Hidratos de carbono	G	5,5	16,50
Azúcares	G	4,3	12,90
Proteínas	G	<1	<3
Sal	G	0,01	0,03

ALÉRGENOS

Este producto contiene gluten (malta de cebada)



TIPOS DE ENVASE



BOTELLA 33Cl



BARRIL 30L

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.

6 Mezcla con bebida refrescante: agua carbonatada y zumo de limón

