

TOSTADA

6,4% VOL. ALCOHOL



Una cerveza equilibrada con un predominante carácter a malta caramelo. De tostado suave, agradable y fácil de beber.

APARIENCIA

Color dorado ámbar-cobrizo, brillante.
Espuma beige, cremosa y persistente.

AROMA

Aromas a malta, cereal, caramelo, toffee, fruta madura deshidratada, miel y corteza de pan. Notas frutales.

SABOR

Tostada suave, caramelo, fruta deshidratada, toffee y corteza de pan.

CARACTERÍSTICAS

- Estilo: Franconian Red Lager
- Baja fermentación

INGREDIENTES



AGUA



MALTA DE CEBADA



LÚPULO

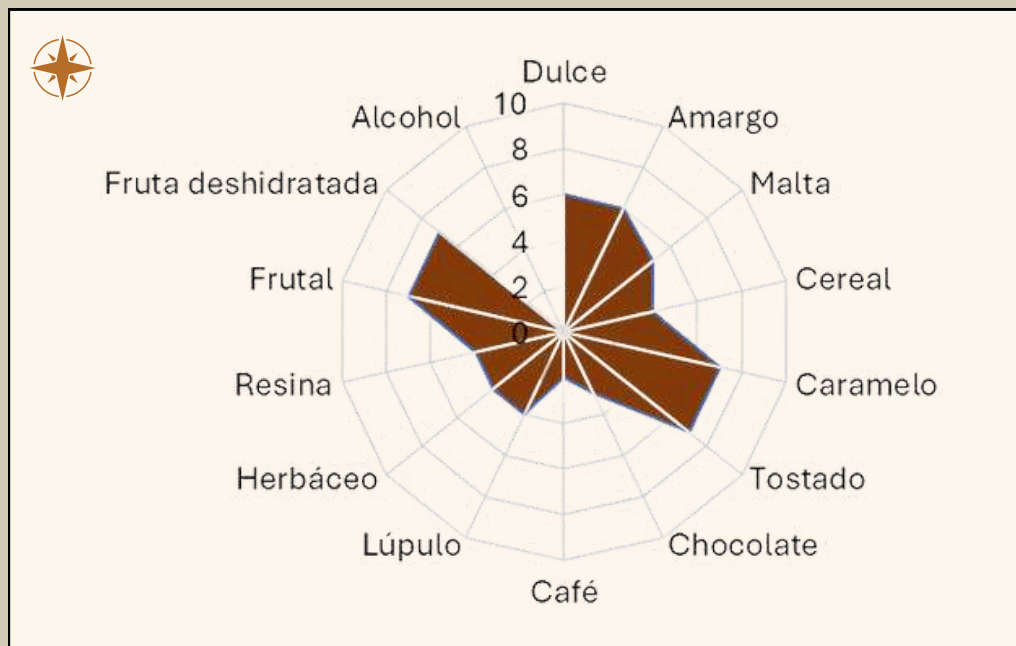
AMARGOR

25 IBU
AMARGOR BALANCEADO.



COLOR

30 EBC
ÁMBAR-COBRE.



MARIDAJES



Aperitivos

Encurtidos, frutos secados, queso curado.



Comidas

Carne, comidas picantes.



Postres

Postres con caramelo o crema: flan, crema catalana...

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 30L



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.

