

La SAGRA Blanca de Trigo

FICHA DE PRODUCTO

NOTA DE CATA:

Cerveza artesanal de estilo Belgian White, de sabor afrutado, toques cítricos, cuerpo suave y cremoso, con un final refrescante y floral. Color pálido y turbio, propio de las cervezas de trigo. Aroma afrutado y especiado debido a la incorporación de piel de naranja y semillas de cilantro. Ideal para maridar con carnes ligeras, legumbres, pescados o mariscos.

Se recomienda servir con una rodaja de naranja realzando así los sabores y aromas de la piel de naranja y el cilantro.

Temperatura de consumo: entre 2 y 4 °C.

COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

Ingredientes: agua, maltas de cebada y trigo, lúpulo, levadura, piel de naranja y cilantro.

Alc.: 5,2% Vol. - IBUS: 15 - EBCs: 10 - Grado Plato: 13,5

Consumo preferente: 2 años - Temperatura recomendada conservación: 20 °C

ENVASE: Botella vidrio topacio 33 cl no retornable. 24 uds. por caja. Peso caja: 13,5 kg.



Elaborada por:
LA SAGRA BREW S.L., Avda. de la Industria, 155A
Numancia de la Sagra, Toledo (España)
RGSEAA 30.11535/TO



LA SAGRA
CERVEZA ARTESANAL CASTELLANA