

madrí

● FICHA DE PRODUCTO ●

NOTA DE CATA:

Elaborada con malta de cebada española Madrí es una cerveza artesanal elaborada con amor y chulería. El uso de 100% malta de cebada española tipo pilsner, hace de Madrí una cerveza rubia, ligera, con notas afrutadas y ligero amargor final. Madrí mola.

Temperatura de consumo: entre 4 y 6 °C.

COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

Ingredientes: agua, maltas de cebada, lúpulo y levadura. Contiene gluten.

Alc.: 5,0% Vol. - IBUS: 11.7 - EBCs: 6 - Grado Plato: 11.3

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



madrí
CERVEZA ARTESANA INDEPENDIENTE

LA SAGRA
CERVEZA ARTESANA CASTELLANA