



LA SAGRA CRIOLLA

CERVEZA
ROJA

— MAESTROS DE LA FUSIÓN —

No importa de dónde vengamos, ni donde nacemos, sino quienes somos. El valor de LA SAGRA Criolla está en la fusión de 7 maltas europeas con el lúpulo traído de América que nos genera un increíble y mágico sabor afrutado con delicadas notas caramelizadas y tostadas.

Ingredientes: Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Fermentación: Alta (ALE).

IBUS: 13.

EBCs: 36.

Alc.: 6,1% VOL.

Alérgenos: Gluten.

100 ml: 193 kJ / 46 kcal.

Tª Consumo: entre 4 y 6 Cº.

Maridaje: Carnes, legumbres, pescados y aperitivos.

Color: cobrizo.

Aroma: frutal.

Disponible en botella de 33 y barril de 30 l.

Cómo servir:

