



LA SAGRA MULATA

CERVEZA
NEGRA

— MAESTROS DE LA FUSIÓN —

El carácter inconfundible de esta Porter Ale solo se explica a través de la fusión de los diferentes tipos de malta utilizados en su elaboración: granos tostados y pálidos se mezclan en una receta cuyo fruto es una cerveza ligera con sabor y aroma a café y chocolate.

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

Fermentación: Alta (ALE).

IBUS: 11.

EBCs: 47.

Alc.: 5% VOL.

Alérgenos: Gluten.

100 ml: 188 kJ / 45 kcal.

Tª Consumo: entre 4 y 6 Cº.

Maridaje: legumbres, guisos y estofados, postres.

Color: café.

Aroma: café, chocolate, torrefato.

Disponible en botella de 33 y barril de 30 l.

Cómo servir:

