

La SAGRA Bohío

FICHA DE PRODUCTO

NOTA DE CATA:

Los maestros cerveceros de Cerveza La SAGRA se han puesto de acuerdo para crear la primera cerveza artesanal española diseñada para acompañar a cualquier plato, especialmente al postre. Para ello, se ha elaborado una cerveza triple malta, con guarda extra y acondicionada en botella. El resultado es una cerveza de tipo Ale, triple malta, balanceada, de color y aroma a chocolate, con notas a caramelo, café y manzana.

Temperatura de consumo: entre 6 y 8 °C.

COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

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

Alc.: 10,4% Vol. - IBUS: 11 - EBCs: 42 - Grado Plato: 19

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

ENVASE: Botella vidrio topacio 33 cl no retornable. 12 o 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