

La SAGRA Premium

FICHA DE PRODUCTO

NOTA DE CATA:

La SAGRA Premium es una cerveza artesanal rubia, muy aromática, cuerpo denso y de estilo castellano. Su fermentación en altas temperaturas le otorgan un inconfundible sabor y aroma a frutas, con un amargor refrescante y floral.

Ideal para maridar con carnes ligeras, pescados o mariscos y también como aperitivo.

Temperatura recomendada de consumo: 4 y 6 °C

COMPOSICIÓN:

Cerveza artesanal obtenida directamente de malta de cebada.

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

Alc.: 5,4% Vol. - IBUs: 13 - 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