

La SAGRA Suxinsu

FICHA DE PRODUCTO

NOTA DE CATA:

La SAGRA Suxinsu es una cerveza de tipo Ale, triple malta, guarda extra y acondicionada en botella. De color rubio intenso, aroma floral y drupáceo, sabores frutales de melocotón y albaricoque. Intensa en boca pero de trago largo. Ideal para maridar con carnes fuertes, pescado azul o postres hojaldrados.

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.: 9,1% Vol. - IBUS: 11 - EBCs: 22 - Grado Plato: 18

Consumo preferente: 5 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