0,0 TOSTADA

<0,05% vol. alcohol

Una cerveza equilibrada con carácter a malta caramelo. Tostado suave, agradable, fácil de beber.

APARIENCIA

Color cobre, brillante, espuma cremosa.

AROMA

Aromas a malta, cereal, caramelo, fruta madura deshidratada, miel, corteza de pan. Notas frutales.

SABOR

Tostada suave, caramelo, fruta deshidratada, toffee, corteza de pan.

SENSACIÓN EN BOCA

Cuerpo medio, cremosa.

CARACTERÍSTICAS

- Elaborada con una levadura especial que no produce alcohol.
- Innovación junto con Novonesis (proveedor de microorganismos).

INGREDIENTES

AGUA

MALTA DE CEBADA

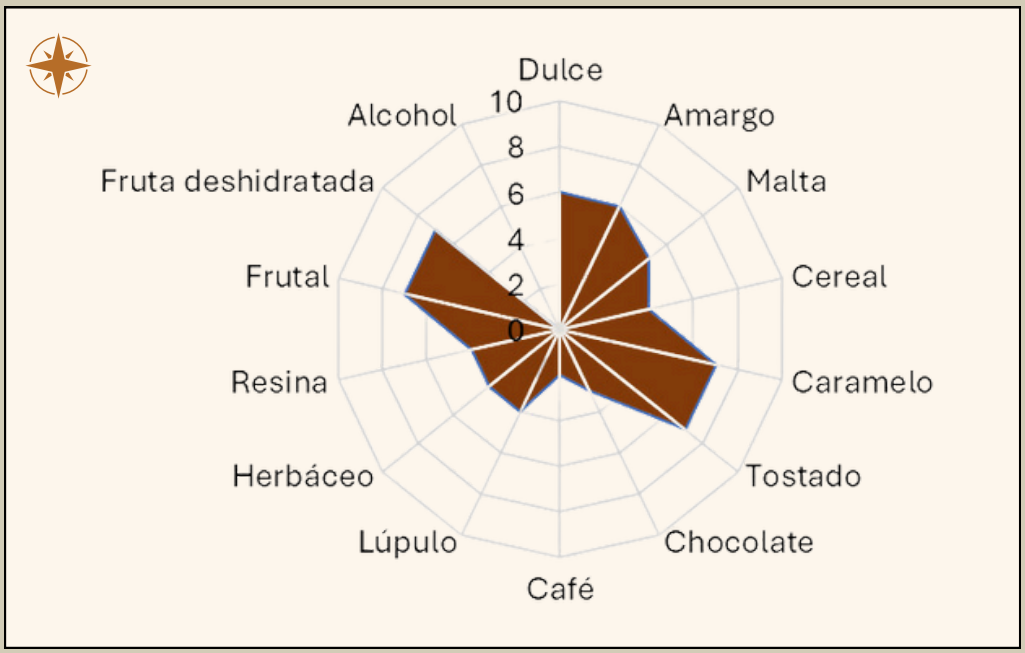
LÚPULO

AMARGOR

20 IBU
AMARGOR BALANCEADO.

COLOR

30 EBC
ÁMBAR-COBRE.



MARIDAJES

Aperitivos

Encurtidos, frutos secados, queso curado.

Comidas

Carne, comidas picantes.

Postres

Postres con caramelo o crema: flan, crema catalana...

VALOR NUTRICIONAL

COMPONENTE	UNIDAD	Por 100ml	Por 330ml
Valor energético	Kj/ Kcal	87,9kJ / 21 kcal	290,07 kJ/ 69,3 kcal
Grasas	G	0,0	0,0
Grasas saturadas	G	0,0	0,0
Hidratos de carbono	G	4.8	15,84
Azúcares	G	2,8	9,24
Proteínas	G	0,5	1,65
Sal	G	0,0	0,0

ALÉRGENOS

Este producto contiene gluten (malta de cebada)

gluten

TIPOS DE ENVASE

BOTELLA 33Cl

LATA 33Cl

CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. Por un lado, la botella de 33 cl hay que consumirla una vez abierto el envase. Mientras que el barril recomendamos consumirlo en los siguientes 5 días tras su apertura.

CONSUMO

Barril: retirar la tapa protectora del cabezal del barril y conectar un cabezal con acoplador a un grifo dispensador de cerveza a una botella de CO2 o gas alimentario. Servir entre 2ºC– 4ºC.

Botella: refrigerar botella entre 2ºC– 4 ºC. Retirar chapa, servir contenido en un vaso o consumir en el vidrio.

CERVEZAS
GRAN VÍA
100% MALTA