

CHULA TRIGO

Elaborada siguiendo la tradición de cervezas de trigo alemana. Contiene más del 50% de trigo alemán malteado.

Cerveza de alta fermentación, muy refrescante, turbia, afrutada, con espuma buena y persistente.

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

Capacidad: 33cl

Alcohol: 4,9 Vol

IBUS: 16

Cerveza afrutada, poco amarga y con espuma duradera. Aromas y recuerdos de plátano y especias, sobretodo clavo, con un final ligeramente floral y cítrico.

Perfecta para el aperitivo antes de comer o cenar. En mesa ideal con comidas no muy condimentadas, arroces, pastas, ensaladas, verduras, pollo, pescado y marisco

