



CASADALBA

**Fichas técnicas de producto**  
**Año 2021**

Cerveza rubia artesanal (33 cl)



## Cerveza rubia artesanal (33cl)

### Descripción

Una cerveza rubia, suave y equilibrada. Con un matiz muy especial, un toque mediterráneo, una combinación del frescor de la cebada recién cosechada y el amargor a naranja que cultivamos en nuestras fincas.

### Características

<b>Color</b>	Tonos cristalinos para ser una cerveza natural sin filtrar, color dorado tostado y espuma blanca.
<b>Aromas</b>	Destaca la ausencia de olor a alcohol. Se forma un equilibrio entre el dulzor de la cebada fresca y a continuación nos embarga un olor muy sutil y refrescante herbáceo con pequeños guiños de naranja.
<b>Sabor</b>	Es coherente con los aromas, el primer trago es algo dulce y recuerda a campos de cereal con el rocío de la lluvia, a continuación y rápidamente aparece el amargor recordándonos a la piel de naranja con toques tostados.

### Especificaciones técnicas

<b>Ingredientes</b>	Agua, malta de cebada, lúpulos, cebada, levadura y naranjas.
<b>Alcohol</b>	4,7%
<b>Capacidad</b>	33 cl
<b>Unidades por caja</b>	24 botellas
<b>Peso botella neto/bruto</b>	0,33/0,5 kg
<b>Peso caja</b>	14,3 kg
<b>Dimensiones caja</b>	370 x 246 x 228 mm
<b>Unidades por palet europeo</b>	60 cajas
<b>Dimensiones palet europeo</b>	1200 x 800 x 1550 mm
<b>Peso palet europeo</b>	878 kg
<b>Unidades palet americano</b>	78 cajas
<b>Dimensiones palet americano</b>	1200 x 1000 x 1550 mm
<b>Peso palet americano</b>	1020 kg
<b>Registro sanitario</b>	RSI: 30.12612/BU
<b>Fecha de consumo preferente</b>	Aproximadamente 12 meses desde el embotellado.

### Características

<b>Cómo servir</b>	Fresca, como un rosado (4-8°C).
<b>Maridaje</b>	Cerveza Casa de Alba es la cerveza ideal para tomar como aperitivo antes de comer o comiendo, principalmente con pescados como, por ejemplo, un atún crudo.
<b>Tipo de servicio</b>	Aconsejamos en copa de vino, y servir sólo 1/3 de la copa.



CASADALBA



CERCDA2401