



CASADALBA

Fichas técnicas de producto

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

Color	Tonos cristalinos para ser una cerveza natural sin filtrar, color dorado tostado y espuma blanca.
Aromas	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.
Sabor	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

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

Características

Cómo servir	Fresca, como un rosado (4-8°C).
Maridaje	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.
Tipo de servicio	Aconsejamos en copa de vino, y servir sólo 1/3 de la copa.



CASADALBA

CERCDA2401