



✦ CARATTERISTICHE

RED ALE, con acqua del mare Mediterraneo.



INGREDIENTI

Malti d'orzo, luppolo, lievito e acqua di mare.



ASPETTO VISIVO

Er Boquerón "La Roja" è una birra ad alta fermentazione rosso ramato.



DEGUSTAZIONE

Birra di medio corpo, bevanda lunga ma forte, dando alla bocca un aspetto mielato.

Perfetto equilibrio tra la dolcezza dei malti speciali in combinazione con l'amaro dei suoi nobili luppoli tedeschi.

L'acqua di mare regala una sensazione minerale, leggera, con note balsamiche.

Er Boquerón "La Roja" si caratterizza per essere una birra artigianale, con ingredienti naturali e seguire per la sua elaborazione la Legge tedesca di purezza dal 1506.

Una birra fresaca, rossa e soprattutto di facile beva. Nessun gas aggiunto, senza filtro e senza pastorizzare.



DATI TECNICI

Alc. 5% Vol.



PALETIZZAZIONE

Formato: 0,33 cl
Bot. per scatola: 24
Bot. per pallet: 1512

Er boquerón è la fusione di due concetti; le nostre radici marinare e il nostro amore per la birra fredda. La prima e unica birra con acqua di mare. contiene acqua di mare vivente, catturata dal Mediterraneo in luoghi ad altissimo valore biologico, ricca di ossigeno, minerali e composti organici. Attraverso la microfiltrazione in diverse fasi, la sterilizzazione a freddo e un sistema di purificazione selettiva, è possibile eliminare materia organica, batteri e altri microrganismi, senza alterare la composizione minerale e la ricchezza di oligoelementi.