

OBSKURA TIGRO



WEIZEN DUNKEL
CERVEZA DE TRIGO

ARTESANAL

"natura gusto"



5,6% ALC. 50CL

"PRACTICA EL BIERO KULTURO"

INGREDIENTES: Malta de trigo oscura, carawheat y ahumado, malta de cebada y ahumado, malta de cebada de viena, munich, pilsen y carahell, lúpulo hallertauer tradition, saaz y saphir, levadura y agua.

INGREDIENCOJ: Tritika Malluma Malto, Carawheat Kaj fumajado, Hordeo Vieno Malto, Munkena, Pilsena Kaj Carahell, Lupoloj Hallertauer Tradition, Saaz Kaj Saphir, Gisto Kaj Akvo.

CONTIENE GLUTEN

TEMPERATURA: 6°C APROX

IBUS: 18

COLOR: 10 EBC

VASO ACONSEJADO:



MARIDAJE: TU MEJOR GENTE

RGSEAA 30.11535/TD/
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE/LOTE:



www.cervezasperanto.es

Elaborado en Toledo por CERVEZAS SPERANTO en las instalaciones de La Sagra Brew S.L.