

Maldita Bohemian Pilsener

Maldita

Artesanal, Aveiro, 33cl



Descrição

Conhecida como cerveja de fermentação de superfície, ou de alta fermentação, cuja fermentação acontece em temperaturas entre 15°C e 25°C, durante três a cinco dias. As cervejas Ale tendem a ser mais densas, mais escuras, de paladar acentuado e mais aromáticas



Sugestão de consumo

Para beber sem refeição ou com queijos leves



Nota de prova

Tem uma doçura suave que contrasta com um ligeiro amargo. É uma cerveja mais consensual devido aos seus aromas, especiarias e à sua leveza no sabor. Com uma cor clara, apresenta uma textura ténue e uma espuma branca duradoura.



Teor Alcoólico

5.5%



Informações logísticas

Europalete com 120 caixas de cartão de 12 garrafas

Peso da garrafa: 0.5

EAN: 5600256558031

Formatos disponíveis (cl): 33

