

PROGRAMA INGREDIENTES

Ingredientes Beneficiosos



CEBADA (MALTA)

La cebada convertida en malta, a través de un proceso de germinación, aporta carbohidratos, vitaminas, elementos minerales, ácidos orgánicos, proteínas y otras sustancias. La alta riqueza en fibra de ingredientes como la cebada y cereales adjuntos, ayudan a disminuir los niveles de colesterol, y evitan problemas de estreñimiento al facilitar la digestión de los alimentos.

LEVADURA

La acción de la levadura es fundamental para la producción del alcohol en menor grado y gas carbónico, el cual produce la espuma.





AGUA

La mayor parte de la cerveza constituye agua. Por ello, y al ser la cerveza una bebida que no requiere añadir azúcares, en su contenido son muy escasos los niveles de glucosa, lo que convierte en un mito que sea causante de la obesidad. Si se toma como sustituto de bebidas ricas en calorías y siempre que se consuma de forma no excesiva, no solo que la cerveza no engorda, sino que puede ayudar a adelgazar.

LÚPULO

El lúpulo de la cerveza contiene tipos de ácidos con propiedades medicinales que combaten bacterias en el estómago. Asimismo, contiene pequeñas cantidades de etanol, el tranquilizante más antiguo y combatiente eficaz del insomnio. Para los asmáticos, un vaso de cerveza antes de acostarse facilita la respiración y procura el sueño tranquilo. También está comprobado que el riesgo de enfermedades cardiovasculares, es menor entre los bebedores moderados..



PROCESO NATURAL DE PRODUCCIÓN:

A diferencia de otras bebidas que se destilan, la cerveza se somete a un proceso de fermentación.