



FICHAS TÉCNICAS – PACK AGOSTO



MARCA: ANTARES

ORIGEN: MAR DEL PLATA - BS AS

ESTILO: ALT BIER

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale).

El nivel de tenor amargo: 24 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5,8 %

Temperatura de Consumo: 5 - 8 °C

Color: Cobre

Corona de espuma: Cremosa y duradera

Aroma: Maltoso

Mouthfeel: Tiene carácter leve a malta en el paladar y el bouquet, con la dosis de lúpulo justa para balancearla, que la hace fácil de tomar.

Maridajes: La Altbier es una cerveza muy balanceada, lo que la hace muy versátil a la hora de acompañar una comida.

Los sabores caramelizados de la malta maridan perfectamente con pollo asado o atún grillado.





MARCA: BOHL
ORIGEN: BANFIELD – BS AS
ESTILO: IRISH RED

Blend de maltas: Malta pilsen y malta cara60

Blend de lúpulos: Cascade para amargor y ken Golding para aroma

El nivel de tenor amargo: 20 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 6 %

Temperatura de Consumo: 3 – 6°C

Color: Ambar y brillante

Corona de espuma: Blanca e intensa

Aroma: Suave y con matices a cereal y con algunos toque frutados

Mouthfeel: Tiene un equilibrio entre las maltas caramelos y un cierto tostado, además de una presencia de lúpulos que genera un contraste entre el amargor y los dulces de las maltas.

Maridajes: este tipo de cervezas se complementan bien con platos agridulces, algunos platos de cocina china por ejemplo Sushi e incluso con un buen cerdo.





MARCA: SIXTOFER

ORIGEN: LOMAS DE ZAMORA – BS AS

ESTILO: OATMEAL STOUT

Medalla de Oro SOUTH BEER CUP 2014 – Belo Horizonte, Brasil.

<http://www.southbeercup.com/wp-content/uploads/2010/10/SBC-IV-Belo-Horizonte-Awards.pdf>

El nivel de tenor amargo: 34 IBU

Alcohol: 5,6 %

Temperatura de consumo recomendada: 10 - 12 °C

Color: Marron oscuro intenso a negro.

Corona de espuma: Consistente, cremosa de color marron

Mouthfeel: Cuerpo pleno. Notas a café y chocolate con una leve astringencia producto de los granos tostados. Interesante textura y sedosa al paladar gracias al aporte de la avena.

Maridajes: Ideal para todo tipo de platos condimentados, logrando una exquisita combinación con pastas acompañadas de un salsa de hongos o quesos ahumados. Sus características también la convierten en un excelente acompañamiento de postres.

