



FICHAS TÉCNICAS – PACK MAYO



MARCA: BALDUS

ORIGEN: PUNTA INDIO - VERÓNICA

ESTILO: BIONDA EXTRA

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

Blend de maltas: Pilsen

Blend de lupulo: Cascade y US Willamette

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

Alcohol (%v/v): 7 %

Temperatura de Consumo: 5 - 7 °C

Notas de degustación: Es una cerveza suave que amalgama perfectamente el amargor de los lúpulos con el dulzor de las semillas de amapola

Color: Bronce

Corona de espuma: Espesa de 2 cm de alto

Aroma: Persistente aroma a malta pilsen con acentuación de aroma a lúpulo Cascade

Mouthfeel: Cuerpo ligero con buena carbonatación y notas frutales

Maridajes: Compañera inseparable de picadas chacareras y embutidos salados





MARCA: LARSEN

ORIGEN: GONNET - LA PLATA

ESTILO: PORTER

Blend de maltas: PILSEN, CARAMELO 30, CARAMELO 60, CARAMELO 120, CHOCOLATE

Blend de lúpulos: CASCADE

El nivel de tenor amargo: 34 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5 %

Color: 40 SRM

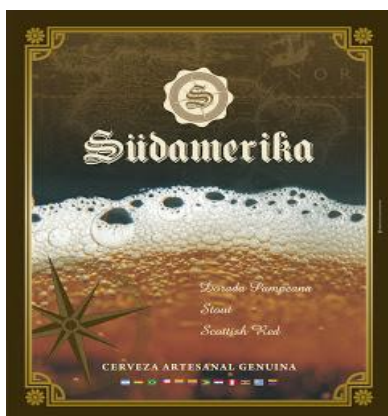
Temperatura de Consumo: 4-6 ° C

Color: Esta cerveza es muy oscura. Prácticamente negra

Corona de espuma: Su espuma es densa y abundante, de un color cremoso, que nota el uso de una proporción alta de maltas negras.

Mouthfeel: Sus aromas no son excesivamente fuertes y están bien equilibrados. Destacan inmediatamente las maltas, en especial las tostadas con notas de chocolate que se entrelaza bien con los aromas de los lúpulos, suaves y que recuerdan a hierbas y flores. En boca es bastante vivaz. Comienza con un dulce sabor a maltas, bien perceptible. Luego se hace más compleja, adecuado con la relación de los aromas florales del lúpulo. De buen cuerpo. Tiene un final agradable.





MARCA: SUDAMERIKA

ORIGEN: CAPITAL FEDERAL – BS AS

ESTILO: BELGIAN STRONG

Blend de maltas: Malta pilsen (92%), malta Carashell (6%) y malta biscuit (2 %)

Blend de lúpulos: Lúpulo Cascade para amargor y Hallertauer para sabor y aroma

El nivel de tenor amargo: 30 IBU (unidades internacionales de amargor)

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

Color: 10 SRM

Temperatura de Consumo: 6 – 15 °C

Color: Dorado intenso con profundidad rojiza cristalina o ámbar

Corona de espuma: Compacta, de color blanco, cremosa y duradera

Aroma: Aromas complejos, de marcado perfil frutal –bananas, clavo de olor y otras- producto de la abundancia de esteres frutados y fenoles provenientes de la fermentación. También puede percibirse un leve carácter a lúpulo floral, algo perfumado. A pesar de su elevado tenor alcohólico, los alcoholes resultan suaves al aroma, lo mismo que el carácter maltoso.

Cuerpo: Firme, untuoso, y de carbonatación media a alta, el sabor tiende hacia el dulzor de los granos, con notas frutadas y suavemente acarameladas. Amargor moderado, es posible percibir cierta tibieza proveniente de su elevado tenor alcohólico.





Este estilo se caracteriza por la complejidad de sus sabores y aromas, pudiéndose percibir un exacto balance entre el dulzor proveniente de los azúcares no fermentables, el moderado amargor de los lúpulos utilizados y la apreciable presencia de su elevado tenor alcohólico sobre el final. La perfecta armonización y el equilibrado balance de aromas y sabores otorgan a esta cerveza un alto grado de palatabilidad (“drinkability”), característica más bien propia de cervezas ligeras de bajo contenido alcohólico.

Maridajes: Como aperitivo, además del tradicional plato de mejillones con papas fritas, combina a la perfección con todo tipo de pescados y mariscos, también puede ser utilizada en la preparación de salsas para acompañar frutos de mar. Además, resulta excelente la combinación con quesos aromáticos y embutidos cocidos y ahumados. Südamerika Belgian Strong se acompaña muy bien con todo tipo de carnes bien sazonadas, tanto asadas como al estofado, desde res o cerdo hasta liebre, ciervo y jabalí. Su carácter dulce y frutal combina perfectamente con todo tipo de pastelería preparada con fresas y frambuesas.

