



Gold®

Cerveza Artesana

Weiz

Cerveza Artesana Peruana

Cerveza turbia de fermentación alta tipo Weizenbier de malta de trigo, con lúpulos afrutados (ciruela y melocotón) con aroma a plátano y ligero sabor ácido.

Beber preferentemente a 5.5 y 8° C. Maridaje con comidas suaves, pescados y mariscos. La cerveza artesana genera posos (depósitos en el fondo), en el caso de las weizenbier remover ligeramente. Almacenar en lugar fresco y lejos de la luz solar directa.

IBU: 22 EBC: 9 6.1° GL Vol. 330ml



English IPA

Cerveza Artesana Peruana

Cerveza pale ale de fermentación alta tipo IPA (Indian Pale Ale) de malta de cebada tostada con lúpulos afrutados cítricos con aroma a maracuyá y un persistente sabor amargo.

Beber preferentemente a 4.5 y 6° C. Maridaje con comidas fuertes y picantes. La cerveza artesana genera posos (depósitos en el fondo), servir evitando que se remueva el fondo, de lo contrario da un sabor más fuerte. Almacenar en lugar fresco y lejos de la luz solar directa.

IBU: 52 EBC: 14 6.1° GL Vol. 330ml

Roja Belga

Cerveza Artesana

Cerveza pale ale de fermentación alta tipo Abadía, de malta de cebadas tostadas y caramelizadas con lúpulos herbales. Sabor con toques dulces y gusto a naranja que hace agradable su bebida.

Beber preferentemente a 4.5 y 6° C. Maridaje con comidas suaves, quesos y embutidos. La cerveza artesana genera depósitos en el fondo, servir evitando que se remueva el fondo, de lo contrario da un sabor más fuerte.

IBU: 22 EBC: 12 6.1° GL Vol. 330ml



Strong ale

Cerveza Artesana

Cerveza pale ale de fermentación alta tipo Abadía (Belgian Dark Strong Ale) de malta de cebada tostada y caramelizadas, caramelo negro belga, con lúpulos herbales. Sabor con toques a moka.

Beber preferentemente a 5 y 6° C. Maridaje con carnes y embutidos. La cerveza artesana genera depósitos en el fondo, servir evitando que se remueva el fondo, de lo contrario da un sabor más fuerte.

IBU: 21 EBC: 44 6.5° GL Vol. 330ml

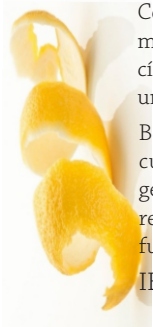
Lima Pale Ale

Cerveza Artesana

Cerveza American Pale Ale de fermentación alta, de malta de cebada y cereales, con lúpulos afrutados cítricos con aroma a lima y suave sabor amargo. Es una cerveza fácil de beber y refrescante.

Beber preferentemente a 4.5 y 6° C. Maridaje con cualquier tipo de comidas. La cerveza artesana genera depósitos en el fondo, servir evitando que se remueva el fondo, de lo contrario da un sabor más fuerte.

IBU: 30 EBC: 15 5.4° GL Vol. 330ml



RECOMENDACIONES:

Para conservar la cerveza lo ideal es que las botellas estén en posición vertical.

Hay que evitar que la bebida sufra contrastes térmicos y que tampoco se agiten al moverlas.

Para mantenerla en buen estado no se deberían superar los 20° C, si se conserva en una nevera lo ideal es beberla antes de quince días.

Hay que evitar que le de la luz para no estropear sus propiedades organolépticas.

Hay que servir las con un par de dedos de espuma ya que aunque la espuma no contribuye al sabor funcionan como capa protectora para conservar los aromas, los sabores y la carbonatación dentro del recipiente.

Tampoco es bueno servir las demasiado frías porque al enfriarlas demasiado pierden parte de los aromas y del sabor

Y por último sería dejar el poso en la botella, puesto que puede darle un sabor demasiado fuerte a la cerveza, aunque en esto cada productor te aclara lo que debes hacer y también esta en función de tu gusto.

ESPECIFICACIONES:

- Cumple con las buenas prácticas de manufactura.

- Los IBUS (grado de amargura) puede variar según la variedad y cosecha del lúpulo.

- El EBC puede variar según la marca y cosecha de la malta.

- El grado alcohólico puede variar 0.2°

FERNANDO GOLD ARAOZ
Calle C Urb. Los Claveles Lurín Lima
RUC 10087627913
Reg. Sanitario: P5803815N NAGLAA
ventas@cervezagold.com

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO