

MIEL ECOLÓGICA

MARUJA MALLO

1902-1995

Pintora independiente nacida en Lugo.
Transgresora, provocadora, feminista y
la única en entrar en la academia de
Bellas Artes de Madrid en el año 1922
Conoció a Dalí, Buñuel, Lorca entre otros.
Tuvo que exiliarse y comenzó una etapa
de éxitos por América. En 1961 regresó a
España y en 1980 comienza su
reconocimiento a su trayectoria:
Medalla de oro del Ministerio de Cultura.
Medalla de oro de la Xunta de Galicia.
Medalla de oro de la Comunidad de Madrid.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE FERMENTACIÓN:

Alta

FILTRACIÓN

No

PASTEURIZACIÓN:

No

CARBONATACIÓN:

Segunda fermentación en botella

ALCOHOL:

5,0%

AMARGOR (IBU):

20

ENVASE:

330 ml (Vidrio)

Registro sanitario:

30.09519/OR

PRESENTACIÓN:

Cajas de 6 unidades



INGREDIENTES:

Agua, malta de cebada eco, miel eco, lúpulo eco, azúcar eco y levadura

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

730 días desde la fecha de envasado

ALERGENOS:

Contiene malta de cebada (gluten)



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN:

Mantener en lugar seco y fresco al abrigo de la luz.
Enfriar en posición vertical.

CONSEJOS PARA SERVIR:

Enjuagar siempre el vaso o la copa con agua fresca antes de servir la cerveza.
Temperatura óptima de consumo entre 4º y 8º grados.

CATA:

Cerveza levemente tostada de sabor a cereales y recuerdos a miel muy agradable al paladar.

