

**SARA LEIROS**

1897-1978

Nació en As Neves (Pontevedra). Estudio en la Escuela Superior de Magisterio de Madrid e ingreso como Profesora Numeraria de Filosofía en la "Escuela normal de Orense" (1928-1945) Se le concedió una bolsa de la junta de Ampliación de Estudios en 1935 para su perfeccionamiento profesional en Europa. Después de la guerra civil fue profesora en la Escuela Normal de Magisterio femenino de Santiago de Compostela, en la que consta como Directora habilitada.

# TRIGO SARRACENO ECOLÓGICA

## 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, espelta 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 turbia de sabor a cereales muy agradable al paladar.

