

CERVEZA DE TRIGO MASET MUNICH TOSTADA



RECETA TRADICIONAL BAVIERA

En su afán de elaborar una cerveza artesanal perfecta, Maset ha seleccionado a los mejores cerveceros del mundo para colaborar junto con sus enólogos, en la elaboración de una nueva cerveza que al mismo tiempo aúne tradición y calidad.

Fruto de esta colaboración, nace Maset Munich Tostada. Una excelente cerveza tostada de trigo, elaborada en exclusiva para Maset por maestros cerveceros de Baviera, siguiendo la receta original de 1516.

La malta tostada de trigo utilizada en su elaboración, le confiere el característico e intenso color bronceado de este estilo de cervezas, así como un agradable y persistente sabor de maltas dulces que recuerdan al sabor tostado del café y al complejo equilibrio entre amargor y dulzura del chocolate.

Maset Munich Tostada es una cerveza ideal para los verdaderos amantes de la cerveza y también para los que se inician en este camino.

Se presenta en su envase original de 50cl, y para poder apreciar todos sus matices, se recomienda tomarla bien fría y en su propio vaso. Sirviendo la mitad del contenido de la botella con el vaso inclinado, luego agitando ligeramente la botella y por último vertiendo el resto de la cerveza en el vaso en vertical. De esta manera podremos apreciar su densa y cremosa espuma de color marfil, así como todo su potencial.

Alcohol: 5,4%

50 cl.

Código: 1065

MASET

VINOS & CAVAS