

BANDOLERA

Verea

DEL SUR

CERVEZA ARTESANA Y NATURAL



Nombre: VEREA

Denominación Comercial del producto: Bandolera del Sur VEREA

Fabricante: Transformando S.C.A.

Clasificación del producto: Bebida alcohólica, Cerveza

Tipo: Blonde Ale Especial

Descripción: Cerveza rubia de alta fermentación elaborada con maltas de cebada y lúpulos procedentes de agricultura ecológica, que aportan equilibrio en sabor y aroma, bien rematados por la carbonatación natural con azúcar cubana ecológica de comercio justo

Ingredientes: Malta Pálida, Malta Caramelizada y Lúpulo procedentes de agricultura ecológica, Levadura, Agua y Azúcar Ecológica.

Tipo de fermentación: ALE (Alta)

Grado Alcohólico: 5% Vol. Alc.

Presentación: Botella vidrio 33 cl

IBUs: 25

Elaboración: El proceso completo de elaboración desde molienda de grano, macerado, hervido, enfriado, fermentación, maduración y carbonatación en botella, se realiza en nuestras instalaciones de C/ Romero de Torres S/N en Algallarín, Córdoba.

Etiquetado: La etiqueta se sitúa en el cuerpo central de la botella, donde se localiza el nombre de la marca Bandolera del Sur y el tipo Verea, hace referencia a su elaboración artesanal y natural, los grados de alcohol, el volumen y el R.E. 685/CO. Contiene un listado de los ingredientes así como una breve nota descriptiva del producto. En la etiqueta se indica la fecha de caducidad.

Destino final del producto: Es un producto destinado para mayores de 18 años.

Características del lote: El lote indica la partida de la materia prima y la fecha de caducidad

Temperatura recomendable de consumo: se recomienda servir entre 4 y 7°C en copa.

Conservación: se recomienda conservar las botellas en posición vertical para que los posos de las levaduras se mantengan en la parte baja. Se debe evitar la exposición del envase a la luz solar o artificial para evitar deterioros en el sabor color y aroma. Procurar conservar a una temperatura constante alrededor de 15 grados, con oscilaciones que no sobrepasen los 5 grados, la exposición a temperaturas extremas (bajar de los 0°C o sobrepasar los 35°C) afectará entre otros a la carbonatación y cuerpo del producto.

Formato de venta: cajas de 24, 12 o 6 botellas de 33cl

TRANSFORMANDO