



UNA 0,0 CON TODO EL SABOR A MALTAS TOSTADAS

El saber hacer y experiencia de los maestros cerveceros de Estrella de Levante, ha permitido la concepción y elaboración de Estrella de Levante SIN Tostada.

Una cerveza 0,0 de gran calidad, que se elabora a partir de la combinación de la malta pilsen, que se utiliza para la elaboración de Estrella de Levante SIN y todos los matices de las maltas caramelo y torrefactas, que le aportan complejidad y su característico color tostado.

El resultado es una cerveza sin alcohol llena de matices y de sabor intenso, donde predominan las notas a cereales tostados que se equilibran con el amargor del lúpulo.



**Botella de
33cl**

NOTA DE CATA

EN ASPECTO

Cerveza de color ámbar con reflejos rojizos, brillante y de crema compacta.

EN NARIZ

Es muy expresiva, destacan los aromas tostados, café, cacao y una agradable sensación de caramelo.

EN BOCA

Se muestra amplia, con peso y rica en notas tostadas. Un paladar que combina dulzura y un toque herbal que equilibra aportando frescor. Muestra una suave textura de carbónico y un sutil final de amargor.



0,0%
VOL.

Contenido
Alcohólico v/v

19

Amargo (IBU)

4°-6°

Temperatura
recomendada
de consumo

5,0%

Extracto
seco primitivo



ES-352-002
SIN GLUTEN