



TURIA

CERVEZA TOSTADA
VALÈNCIA 1935





Cerveza tostada

Turia es una cerveza tostada de tonalidad ámbar con reflejos rojizos, espuma persistente y muy aromática. En boca destaca por su estructura y equilibrio, por su carácter tostado con notas cítricas y un buen frescor.

¿Por qué tostada?

Para la elaboración de Turia se utiliza malta tostada que se obtiene con un proceso de torrefacción similar al del café. Este ingrediente aporta a Turia su color ámbar con reflejos rojizos tan característico y notas que recuerdan al pan tostado.





Refrescante _____

El hecho de ser una cerveza tostada no significa que sea una cerveza fuerte. Al igual que al tostar una rebanada de pan, este pasa a tener un sabor distinto pero no por ello más fuerte, con la cerveza sucede lo mismo. El toque amargo que le aporta el lúpulo y sus ligeras notas cítricas y especiadas hacen de Turia una cerveza fresca.



Maridaje

Turia es una cerveza fresca y con buena presencia en boca donde prevalecen los recuerdos a cereales tostados.

Su riqueza aromática y su ligereza la hacen ideal para acompañar nuestra gastronomía así como cualquier tipo de tapas y aperitivos, sobre todo aquellos de sabores intensos.

Origen



València, primavera de 1935

Un grupo de amigos apasionados por la cerveza se unen para crear **Cervezas el Turia**. Frenados por la guerra, lanzaron sus primeros productos años más tarde, en 1947.



Durante décadas, en mucho hogares y establecimientos se brindó con las diferentes marcas de la cervecera como la **Stark**, la **Golden Bier** y la actual **Turia Marzën**.



De entre las diferentes variedades, **Turia Marzën** ha conseguido perdurar hasta hoy por su carácter tan genuino.

Formatos disponibles

Barril 30 l

Barril 20 l

33 cl retornable (caja 24 uds.)

25 cl sin retorno (caja 12 uds.)

25 cl sin retorno (cesta 6 uds.)

20 cl retornable (caja 30 uds.)

Lata 33 cl





www.cervezaturia.es



/CERVEZATURIA