



TURIA

CERVEZA TORRADA
VALÈNCIA 1935





Cervesa torrada

Turia és una cervesa torrada de tonalitat ambre amb reflexos rogencs, espuma persistent i molt aromàtica. En boca destaca per la seua estructura i equilibri, pel seu caràcter torrat amb notes cítriques i una bona frescor.

Per què torrada?

Per a l'elaboració de Turia s'utilitza malta torrada que s'obté amb un procés de torrefacció similar al del cafè. Aquest ingredient aporta a Turia el seu color ambre amb reflexos rogencs tan característic i matisos que recorden al pa torrat.





Refrescant _____

El fet de ser una cervesa torrada no significa que siga una cervesa forta. De la mateixa manera que en torrar una llesca de pa, aquest passa a tindre un sabor diferent però no per això més fort, amb la cervesa succeeix el mateix. El toc amarg que li aporta el llúpul i les seues lleugeres notes cítriques i especiades fan de Turia una cervesa fresca.



Maridatge _____

Turia és una cervesa fresca i amb bona presència en boca on prevalen els records a cereals torrats.

La seua riquesa aromàtica i la seua lleugeresa la fan ideal per a acompanyar la nostra gastronomia així com qualsevol tipus de tapes i aperitius, sobretot aquells de sabors intensos.

Origen



València, primavera del 1935

Un grup d'amics apassionats per la cervesa s'uneixen per a crear **Cervezas El Turia**. Frenats per la guerra, van llançar els primers productes anys més tard, el 1947.



Durant dècades, en moltes llars i establiments es va brindar amb les diferents marques de la cervesera com la **Stark**, la **Golden Bier** i l'actual **Turia Marzèn**.



D'entre les diferents varietats, **Turia Marzèn** ha aconseguit perdurar fins hui dia pel seu caràcter tan genuí.

Formats

disponibles

Barril 30 l

Barril 20 l

33 cl retornable (caixa 24 un.)

25 cl sense retorn (caixa 12 un.)

25 cl sense retorn (cistella 6 un.)

20 cl retornable (caixa 30 un.)

Llauna 33 cl





www.cervezaturia.es



/CERVEZATURIA