



MALTAS Y CERVEZAS DE MURCIA

19 63

SABOR PROPIO

**ESTRELLA**  
**DE LEVANTE**

ELABORADA CON  
CEBADAS LOCALES

INGREDIENTES  
100% NATURALES

INGREDIENTES  
100% NATURALES

CERVEZA LAGER

# MALTAS Y CERVEZAS DE MURCIA

---

**En 1963 nació Estrella de Levante con la ambición de elaborar maltas y cervezas con personalidad propia.**

Los primeros pasos de una marca que ha conseguido integrarse de forma natural en una sociedad de la que forma parte indisoluble.



# ELABORADA EN MURCIA

**Desde la fábrica de Espinardo, nuestros maestros cerveceros controlan hasta el más mínimo detalle de todo el proceso de elaboración de Estrella de Levante.**

En sus 55.000 metros totales, se lleva a cabo desde el malteado de la cebada hasta el envasado en todos sus formatos.



# INGREDIENTES NATURALES Y MALTAS LOCALES

---

Estrella de Levante se elabora con ingredientes 100% naturales: agua, malta de cebada, arroz y lúpulo.

La cebada con la que elaboramos la malta, procede de Albacete y el Noroeste de Murcia. Proporcionamos a los agricultores la semilla certificada y seleccionamos las mejores variedades para Estrella de Levante.

# MALTERÍA PROPIA



**Somos la única fábrica de cerveza en España que cuenta con maltería en las mismas instalaciones, lo que nos permite controlar de principio a fin todo el proceso de elaboración de la cerveza.**

En ella, nuestros maestros malteros cuidan cada detalle para obtener la malta más indicada para Estrella de Levante.

# FORNATIOS DHSIONBLS



BOTELLA 20CL  
"RETORNABLE"



BOTELLA 33CL  
"RETORNABLE"



BOTELLA 33CL  
"SIN RETORNO"



BOTELLA 1L  
"SIN RETORNO"



BARRIL 30L/50L

# UN GUÑO A NUESTRO ORIGEN

**Edición inspirada en la  
primera botella de 1963.**

Esta botella conmemorativa se inspira en el packaging original de la primera cerveza que se envasaba en nuestra fábrica de Espinardo. Su estética recupera el espíritu de 1963, el año en que nuestro proyecto se hizo realidad.



# NOTA DE CATÁ

## EN ASPECTO

De color dorado, aspecto fluido y brillante, su espuma blanca y densa permanece en la copa mientras se degusta.

## EN NARIZ

Es intensa y compleja, destacan los aromas herbales acompañados por notas cítricas, de lavanda y hierba fresca de bosque mediterráneo.

## EN BOCA

Tiene un paso sedoso, con un perfil ágil y equilibrado entre la cremosidad y un carbónico chispeante que hace que sea una cerveza muy refrescante. En el post gusto dominan los recuerdos herbales y un toque amargor que aporta profundidad. Una cerveza de alta calidad, con un estilo ligero y fresco.



100%  
INGREDIENTES  
NATURALES

LAGER  
4,8%  
v/v  
Contenido  
Alcoholico

23

Amargo (IBU)

11,6%

Extracto  
seco primitivo

4-6°

Temperatura  
recomendada  
de consumo

9,8

EBC

Color