





ORIGEN

Mallorca, 1927.

Desde 1927 y durante décadas, Rosa Blanca refrescó Mallorca elaborando diferentes variedades de cerveza como la Pilsen, la Munich o la Bock Balear. Sin embargo, con la llegada del boom turístico de los años 60, su pequeño tamaño le impidió competir con las grandes cerveceras que se instalaron en la isla.

Hoy retomamos su larga tradición con esta
Hoppy Lager.





HOPPY LAGER

Cerveza lupulada.

Rosa Blanca es una 'Hoppy Lager': una cerveza de baja fermentación (lager) con un toque característico de lúpulo (hop en inglés). Es suave, refrescante y de aroma intenso.



INGREDIENTES TRADICIONALES

Malta de cebada, maíz,
arroz y lúpulo.

Rosa Blanca se elabora con los ingredientes tradicionales de una cerveza lager: malta de cebada, maíz, arroz y lúpulo. De esta manera obtenemos una cerveza de cuerpo equilibrado y gran cremosidad con notas de cereales poco tostados.



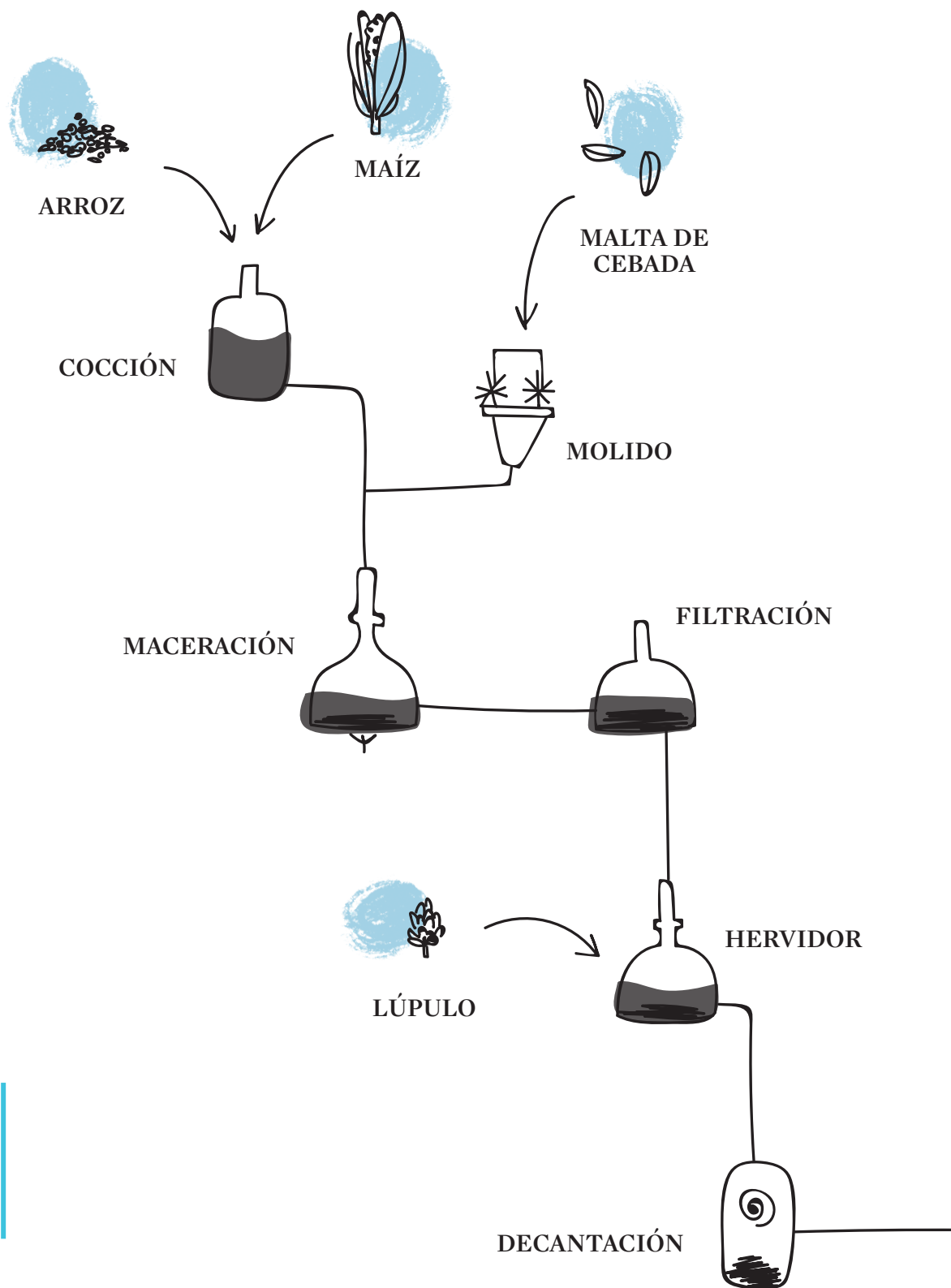


LÚPULO CITRA

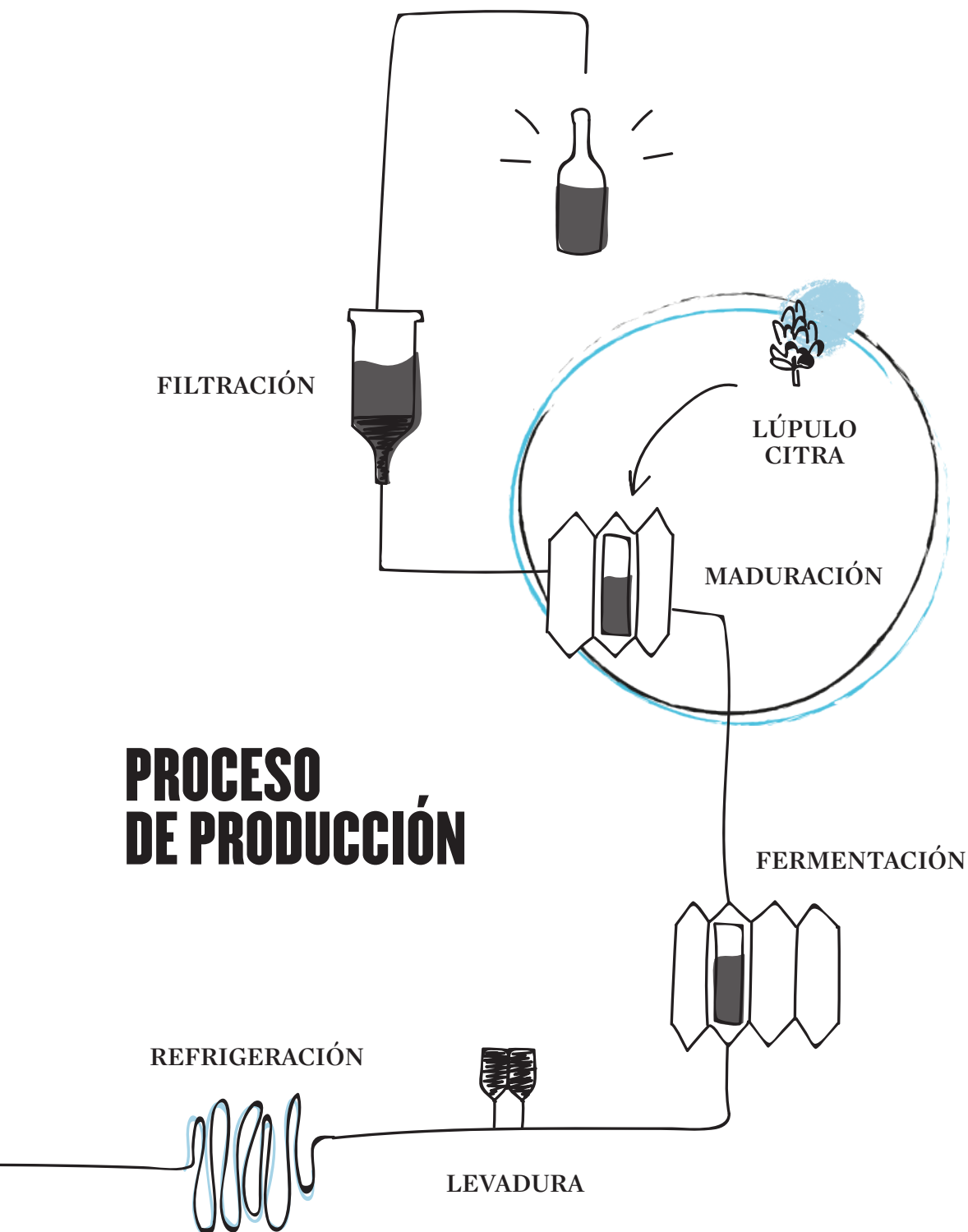
Aromático y cítrico.



Al final del proceso de elaboración, durante la fase de maduración de la cerveza, añadimos lúpulo de la variedad Citra. Se incorpora en frío, entre 0 y 1 grados, para extraer los aromas afrutados y las notas cítricas características de esta variedad, pero no su amargor.



PROCESO DE PRODUCCIÓN





MARIDAJE

Ideal para aperitivos y
cocina de interior.

El toque afrutado de Rosa Blanca suaviza las notas ácidas de tapas como escabeches, aceitunas y de aperitivos con toques avinagrados.

Gracias a su frescor, es una cerveza que también acompaña perfectamente la gastronomía de interior, ya que equilibra las elaboraciones a base de carnes y las salsas especiadas.

Sus notas tostadas también armonizan a la perfección con panes y masas horneadas.







FORMATOS DISPONIBLES

Botella 33cl retornable
Barril 30l

**SUAVE, REFRESCANTE
Y DE AROMA INTENSO**



COMABE
Comercial Mallorquina de Begudes SL
C/Calçat 11, 07011 Palma.