





ORIGEN

Mallorca, 1927.

Des de 1927 i durant dècades, Rosa Blanca va refrescar Mallorca elaborant diferents varietats de cervesa com la Pilsen, la Munich o la Bock Balear. No obstant això, amb l'arribada del boom turístic dels anys 60, el seu petit volum li va impedir competir amb les grans cerveseres que s'instal·laren a l'illa.

Avui reprenem la seva llarga tradició amb aquesta *Hoppy Lager*.



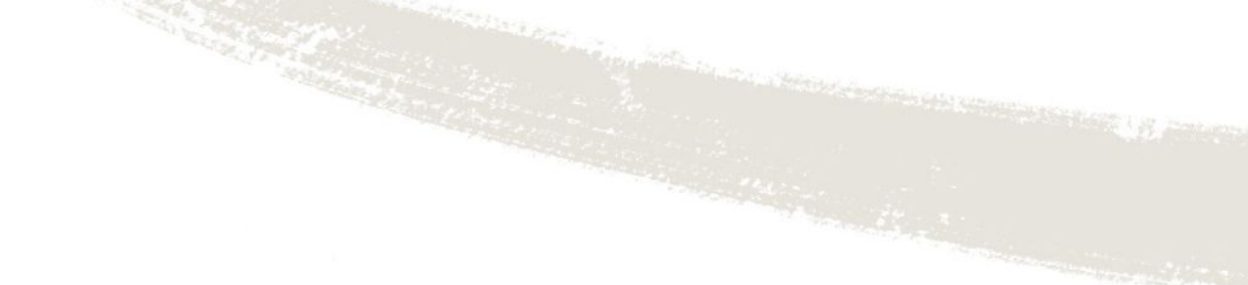


HOPPY LAGER

Cervesa llupolada.

Rosa Blanca és una 'Hoppy Lager': una cervesa de baixa fermentació (lager) amb un toc característic de llúpol (hop en anglès). És suau, refrescant i d'aroma intens.





INGREDIENTS TRADICIONALS

Malta d'ordi, blat de moro,
arròs i llúpol.



Rosa Blanca s'elabora amb els ingredients tradicionals d'una cervesa lager: malta d'ordi, blat de moro, arròs i llúpol. D'aquesta manera, obtenim una cervesa de cos equilibrat i gran cremositat amb notes de cereals poc torrats.



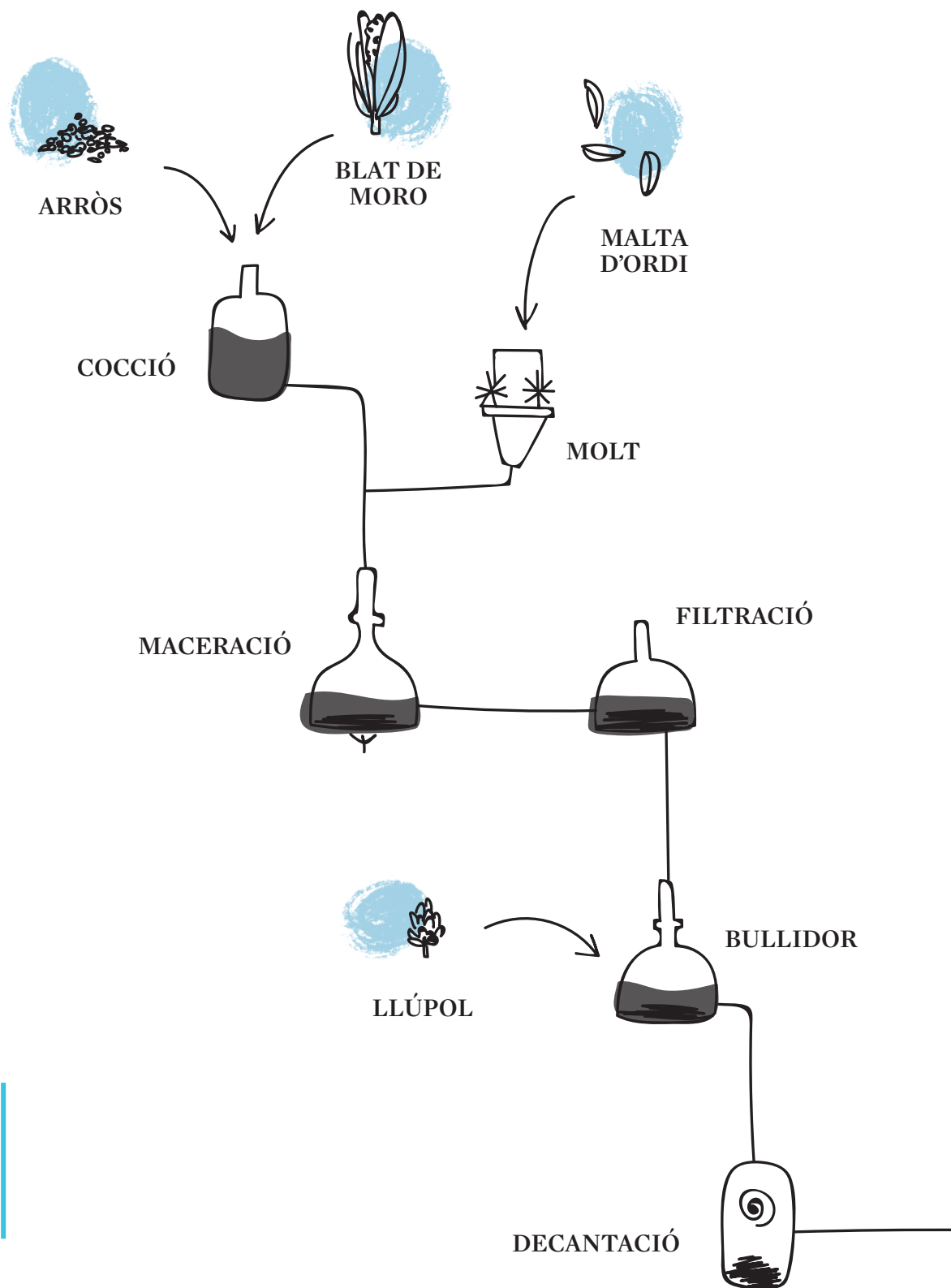


LLÚPOL CITRA

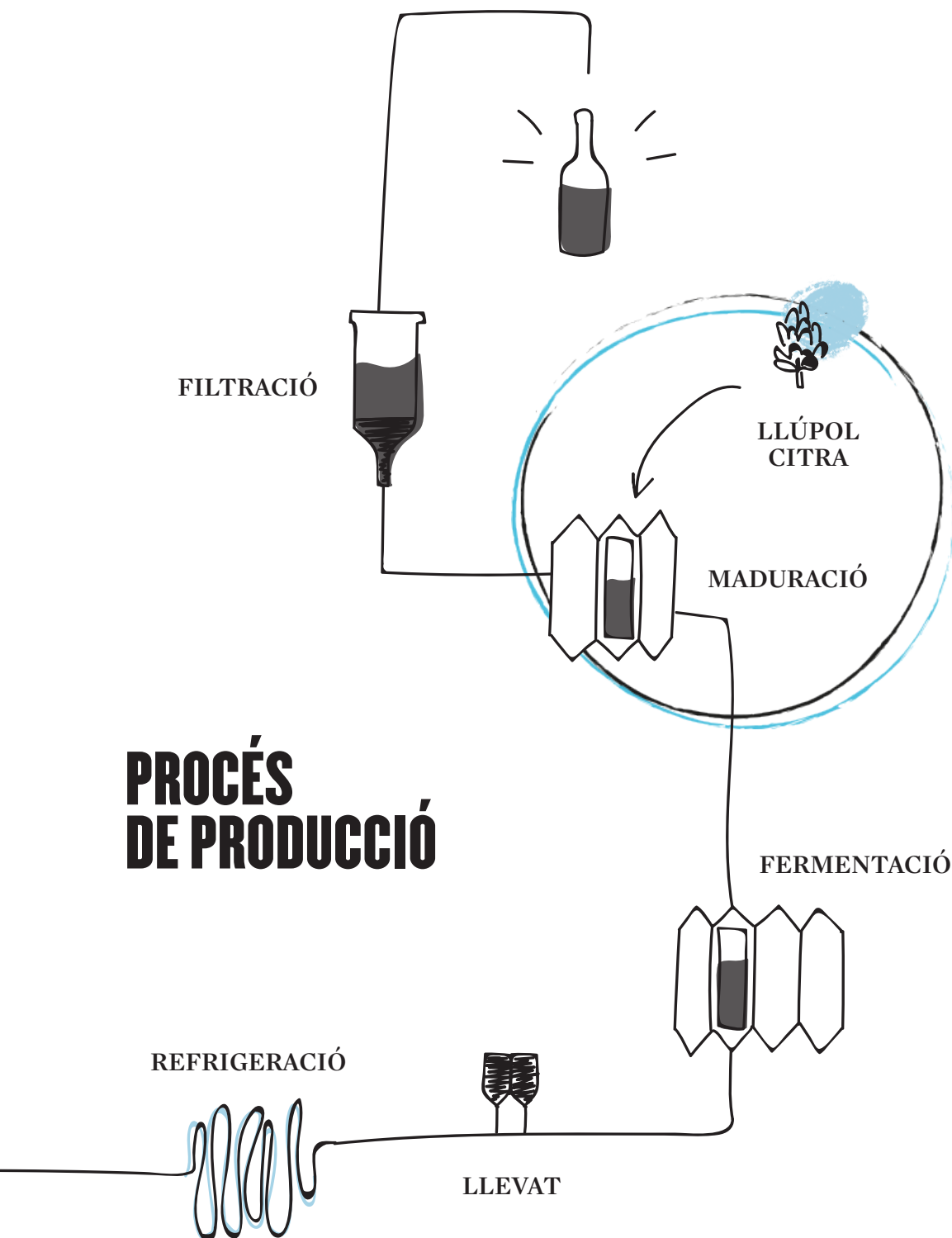
Aromàtic i cítric.



Al final del procés d'elaboració, durant la fase de maduració de la cervesa, hi afegim llúpul de la varietat Citra. S'incorpora en fred, entre 0 i 1 graus, per extreure aromes afruitats i notes cítriques característiques d'aquesta varietat, però no la seva amargor.



PROCÉS DE PRODUCCIÓ





MARIDATGE

Ideal per a aperitius i
cuina d'interior.

El toc afruitat de Rosa Blanca suavitza les notes àcides de tapes com escabetxos, olives i d'aperitius amb tocs avinagrats.

Gràcies a la seva frescor, és una cervesa que també acompanya perfectament la gastronomia d'interior, ja que equilibra les elaboracions a base de carns i les salses especiades.

Les seves notes torrades també harmonitzen a la perfecció amb pans i masses enforades.







FORMATS DISPONIBLES

Botella 25cl
Botella 33cl retornable
Barril 30l

**SUAU, REFRESCANT
I D'AROMA INTENS**



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