



**PUNTA
ESTE**

CERVEZA



**PUNTA
ESTE**

TOSTADA



**PUNTA
ESTE**

Punta Este es la cerveza tostada de Estrella de Levante. Una *lager* elegante elaborada con variedades de cebada cuidadosamente seleccionadas y malteadas en nuestra maltería de Murcia.

PUNTA ESTE





La historia de Punta Este comienza en campos de cebada como los de la finca Campillo El Negro de Albacete, donde los agricultores locales con los que trabajamos siembran las semillas de las variedades de cebada que previamente hemos seleccionado. Así conseguimos la mejor materia prima para una cerveza de máxima calidad.

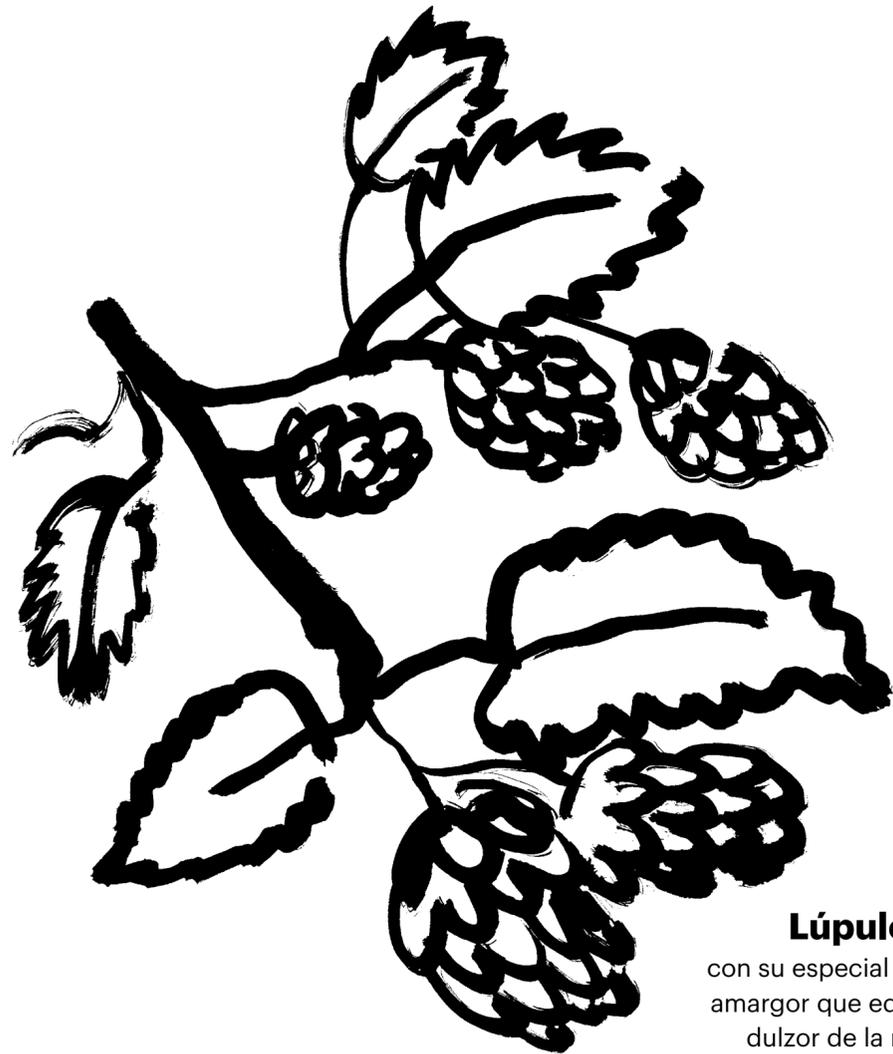
El distintivo hecho de contar con maltería propia, en el mismo recinto de nuestra fábrica en Murcia, nos permite seguir controlando meticulosamente el proceso de elaboración.

Con su saber hacer, nuestros maestros malteros consiguen el aroma y el sabor característicos de Punta Este.



MALTERÍA PROPIA

COMBINACIÓN



Lúpulo,
con su especial punto de
amargor que equilibra el
dulzor de la malta.

D



Arroz,
que suaviza el sabor
y aporta frescor.



Malta de cebada,
de variedades puras previamente
seleccionadas por nuestros malteros
para obtener la mejor calidad.

INGREDIENTES

Y ESPERAMOS



Maduración de al menos
2 semanas de guarda

No aceleramos el proceso.
El sabor auténtico necesita tiempo.

Su color ámbar brillante con matices caobas la diferencia, a simple vista, de las lager tradicionales.

Su espuma es cremosa y persistente.

En nariz, el aroma a lúpulo y a cereal tostado le proporciona una gran intensidad aromática.

En boca, destaca su sabor inicial a malta con notas a pan tostado.

La perfecta armonía entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo le aporta un sabor equilibrado y fresco que invita a un segundo trago.

Una cerveza elegante, refrescante y con cuerpo; ideal para acompañar con un aperitivo o un plato principal.





FORMATOS



Botella 33 cl
Retornable



20 L

Barril de 20 L



30 L

Barril de 30 L



**PUNTA
ESTE**

estrelladelevante.es