



Kaiser Ludwig

Das authentische Hausbier

CERVEZA STOUT

Cerveza Irlandesa. Color negro muy intenso. Sabor a malta tostada, astringente y fuertemente lupulada. Cremosa, de espuma blanca y sabor seco.

Contenido Alcohólico: 5.5% vol.

Esta cerveza se elabora de forma artesanal con ingredientes seleccionados 100% naturales y de primera calidad. Con maltas de cebada provenientes 80% de la provincia de Buenos Aires, Argentina y 20% de Baviera, Alemania; lúpulos de la Patagonia e Inglaterra y levaduras naturales Ale Británicas.

Debido a su elaboración artesanal, cumpliendo con la ley de pureza (Reinheitsgebot) de 1518 de Guillermo IV de Baviera esta cerveza es garantía de calidad y no cuenta con aditivos químicos añadidos ni es pasteurizada, la carbonatación es producida naturalmente dentro de la misma botella con una segunda fermentación, razón por la cual pueden presentarse sedimentos que no son mas que levaduras que decantaron, de acuerdo al gusto de consumidor las mismas pueden ser consumidas sin inconvenientes.

Recomendaciones para el servicio:

Refrigerar el envase en forma vertical y en reposo.

Al momento de servir inclinar el vaso a 45° y verter suavemente la totalidad del contenido regulando la formación de espuma.

Recomendamos dejar una pequeña cantidad en la botella para evitar el paso de sedimentos.

Temperatura de consumo: 5°C.

Desde 2002