

FICHA TÉCNICA

PRODUTOR: OS TRÊS CERVEJEIROS, LDA
PAÍS DE ORIGEM: PORTUGAL
REGIÃO: PORTO



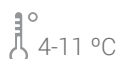
CERVEJA ARTESANAL
CRAFT BEER
Est. 2013

STOUT DRY STOUT

Beba com responsabilidade.



Barbecue;
Carnes fumadas;
Marisco;
Sobremesas:
tartes de fruta e tiramisú.
Chocolocate.



4-11 °C



Cerveja preta, estilo
Dry Stout.

Aparência: coloração
de preto a castanho com
reflexos de bordeaux.

Aromas: proeminentes a
café, cevada tostada e malte
torrado. Notas de Caramelo
e cacau.

Sabor: amargor proveniente
dos sabores tostados
e acidez moderada.

Palato: corpo medianamente
encorpado. Carbonatação
baixa a média.
Cerveja notavelmente
sedosa com final de prova
torrado.

Álcool (% v/v): 5,2.

**Extrato Primitivo
(% Plato):** 11,5.

Ingredientes: água,
cereais maltados, lúpulo
e levedura.

**Prazo de consumo
preferencial:**
12 meses - garrafa.

Cuidados a ter: proteger
da luz, calor, humidade e
odores fortes.
Deve servir-se fresca,
entre 4 a 11 °C.

Capacidade: 33 cL e 75 cL.

Alergénios: glúten.

Não utilizar as garrafas ou
caixas para colocar outro
tipo de produto.

As embalagens devem ser
abertas no momento do
consumo pelo consumidor
ou na sua presença. As
embalagens depois de
utilizadas devem ser
colocadas no ecoponto.

Tabela Nutricional:

Valor energético: 246 KJ/100g

Valor energético: 59 Kcal/100g

Lípidos : < 1.0 g/100g

Ácidos Gordos saturados:
< 1.0g/100g

Hidratos de carbono: 4.6 g/100g

Açúcares totais: < 1.0 g/100g

Proteínas: 1.0 g/100g

Sal: < 0.05 g NaCl / 100g