

Raw Carrot · ALC 3,2%

KETTLE SOURED GRISETTE W/CARROT & RHUBARB

CERVEZA ÁCIDA, MINERAL Y SALINA.

RAW CARROT BUSCA DIBUJAR NUEVOS LÍMITES Y RETAR AL CONSUMIDOR DESDE UN NUEVO LENGUAJE EN CERVECERÍA: **LO CRUDO**. UNA GRAN COMPLEJIDAD DE SABORES TERROSOS, ÁCIDOS Y SALINOS, MANTENIENDO SIEMPRE UNA PERSPECTIVA EQUILIBRADA Y AMABLE. POCO ALCOHOL CON INGREDIENTES NATURALES Y SORPRENDENTES.

CON LA SERIE RAW NOS SALTAMOS EL PROCESO DE EBULLICIÓN Y PASAMOS DIRECTAMENTE DEL MACERADO A LA FERMENTACIÓN, CONSERVANDO DE ESTA MANERA AL MÁXIMO LA FRESCURA DE TODOS LOS INGREDIENTES AÑADIDOS.

LÚPULOS: MAGNUM

MALTAS: PILSEN, CARAPILS, WHEAT PALE, CARAAROMA.

OTROS INGREDIENTES: RUIBARBO, ZANAHORIA.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

SERVIR EN: PINTA

COLOR: COBRIZO / 25 EBC

CUERPO: BAJO / 8 °P

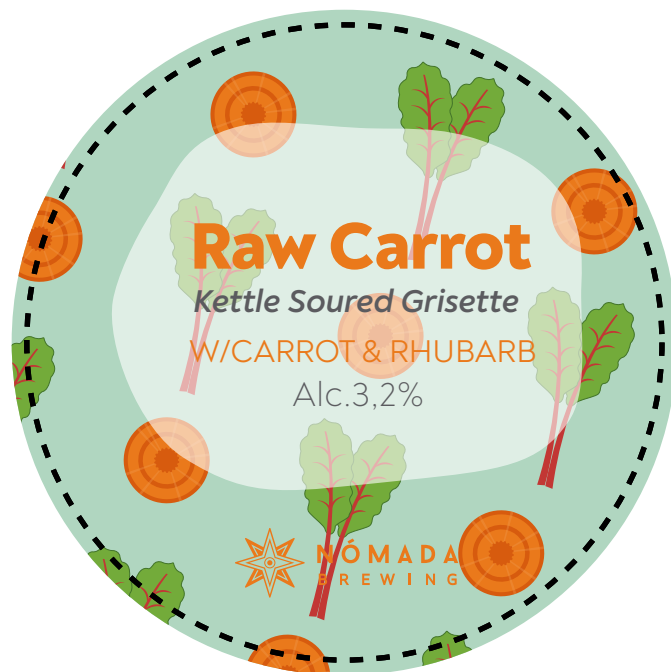
AMARGOR: NINGUNO / 3 IBU

ACIDEZ: ALTA



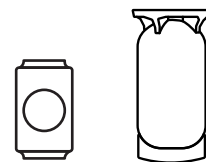
OBSERVACIONES: SIN HERVIR, SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE MALTA DE CEBADA Y DE TRIGO. CONTIENE GLUTEN.



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

FORMATOS DISPONIBLES



12x40cl KK20L

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

CERVEZA DE COLOR AMBARINO CON AROMAS QUE SORPRENDEN CON UNA SENSACIÓN EN BOCA QUE LLENA EL PALADAR DE NOTAS MINERALES DE ZANAHORIA ACABANDO EL TRAGO LIGERO Y SALINO CON UN DESTACADO SABOR DE RUIBARBO, SECO Y ÁCIDO, QUE NO PUEDE DEJARTE INDIFFERENTE, AUNQUE NO HAYAS PROBADO NUNCA EL RUIBARBO ;-)

COCINA TRADICIONAL



CON ESTA COMBINACIÓN SE CONSIGUE EL UMAMI Y AÑADE NOTAS MINERALES QUE PERMANECEN EN EL CENTRO DEL PALADAR

**PASTEL DE CARNE
MOUSAKA**

QUESO



LA ACIDEZ DEL RUIBARBO Y LA MINERALIDAD DE LA ZANAHORIA CORTAN LA GRASA Y COMPENSAN LA UNTUOSIDAD DE LOS QUESOS.

CHEDDAR MADURADO