

TU LOCAL PUEDE
ESTAR BIEN
EQUIPADO PERO
LA ESTRELLA
SIEMPRE SERÁ...



EXAGERA
DAMENTE
BUENA

Estrella Galicia

CLASIFICACIÓN: Lager Especial

ESTILO: Tipo Helles Exportbier

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perte Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 5,5%

UNIDADES DE COLOR: 9 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

NOTA DE CATA: De color dorado ambarino, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta persistencia en copa. Destaca por su amargor, intenso y prolongado. Su aroma recuerda a la cebada y la malta de la que proviene, en perfecto balance aromático con los lúpulos. Ligeramente floral y herbal, moderadamente alcohólica y que deja un agradable calor en boca como recuerdo de su paso.



Botella 33 cl



Botella 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 y 50 l

Team



Estrella Galicia 0.0



Botella 33 cl



Botella 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 l

CLASIFICACIÓN: Lager 0,0

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 5,4°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 0,0%

UNIDADES DE COLOR: 8,5 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 15 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

NOTA DE CATA: Color dorado claro, muy transparente, y con una espuma de burbuja fina muy blanca. Aroma que recuerda a las maltas y cereales empleados en la elaboración del mosto, es una cerveza ligeramente amarga pero refinada, apenas astringente. Dulce, con recuerdos a caramelo, pero sin llegar a ser empalagosa, y con aromas sutilmente florales y lupulados.

Hay que ser

**EXAGERA
DAMENTE
BUENO**

para llegar a lo más alto

Shandy

Estrella Galicia



Lata de 33 cl



Botella de 25 cl



Botella de 33 cl

CLASIFICACIÓN: Shandy o Clara de limón

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas Pilsen y tostada, maíz, lúpulos Perle y Hallertau, levadura seleccionada de Hijos de Rivera, azúcar, corrector de acidez, antioxidante, aroma de limón y extractos vegetales.

VOLUMEN DE ALCOHOL: Inferior al 1%

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 6,5 °P

UNIDADES DE COLOR: 8 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 5 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 3-4° C

NOTA DE CATA: De color dorado ambarino, brillante. Con una espuma ligera y blanca. En la combinación con el fresco de limón el amargor de la cerveza no destaca pero ejerce de contrapeso al marcado dulzor y aromas cítricos, dando lugar a una bebida intensamente refrescante.

Estrella Galicia

Sin gluten

CLASIFICACIÓN: Lager Especial (sin gluten)

MATERIAS PRIMAS: Agua, malta de cebada, maíz y lúpulo

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 5,5%

UNIDADES DE COLOR: 9 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

Tª DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

PARTICULARIDADES DEL PROCESO: Conserva las mismas propiedades sensoriales que la Estrella Galicia Especial ya que su receta es la misma, con una particularidad: Mediante la aplicación de una enzima durante el proceso de elaboración se consigue degradar la parte de proteínas del gluten que producen intolerancia en las personas celíacas.

NOTA DE CATA: De color ambarino, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta presencia en boca. Destaca por su amargor, intenso y prolongado. Su aroma recuerda a la cebada y a la malta se la que proviene, en perfecto balance aromático con los lúpulos. Ligeramente floral y herbal, moderadamente alcohólica y que deja un agradable calor en boca como recuerdo de su paso.

Cerveza certificada conforme al estándar internacional de la Asociación de Asociaciones Europeas de Celíacos (AOECS), representada en España por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). Como resultado incluimos de esta certificación en la etiqueta figura el logo de la Espiga Barrada.



Botella 33 cl



Botella 33 cl



CLASIFICACIÓN: Lager normal

ESTILO: Tipo German Pils

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), lúpulo Sladek. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,4°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 4,7%

UNIDADES DE COLOR: 8 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

Tº DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

PARTICULARIDADES DEL PROCESO: Con esta cerveza rendimos homenaje a la Primera Generación de la Familia Rivera. Es el resultado de recuperar la receta original, aquella German Pils que nació de nuestra antigua fábrica hace más de 110 años.

NOTA DE CATA: Cerveza de color dorado claro, muy transparente. Aromas que recuerdan a la malta pilsen y a la corteza de pan. En boca es dulce y amarga por igual. Maltosa, ligeramente lupulada y floral, con sutiles notas frescas (afrutadas y herbales). Bien carbonatada, de cuerpo ligero-medio y con un agradable postgusto dulce.