

Cerveza

Botella · Dunkel Weissbier (trigo oscura de estilo alemán)

- Cerveza artesana de trigo oscura elaborada en Salamanca
- 60 % malta de cebada y 40 % maltas de trigo, algunas ahumadas
- Lúpulos Saaz (República Checa) y Perle (Alemania)
- Color 36 EBC, 4,8 % vol.

Características

Tipo de producto	Cerveza
Calidad	Gourmet
Formato	Botella
Variedad	Dunkel Weissbier (trigo oscura de estilo alemán)
Graduación	4,8 % vol.
Volumen	330 ml
Elaborador	La Bestia Craft Beer
Elaborado en	Salamanca, España

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Maltas de cebada (Pilsner) y de trigo (German Wheat, Smoked Wheat, Chocolate Wheat), lúpulos Perle y Saaz, levadura ale.
Alérgenos	Gluten (trigo, cebada...)
Apto para	Vegetariano, Vegano

Los Mandamientos de la Cerveza (conservación y consumo)

Cómo conservar

De pie, en un lugar fresco y oscuro, lejos del sol.

Cómo consumirlo

Sírvela fresca, en vaso, echándola despacio para que haga su espuma.

Nota de cata

Marrón anaranjado, ligeramente velada y con espuma beige densa. Cereal, pan tostado, plátano, pasas, nuez y un toque de clavo.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.