

Cerveza

Botella · Honey Doppelbock (lager oscura de tradición alemana con miel)

- Cerveza artesana de Salamanca con miel de flores
- Doppelbock potente: 8,6 % vol., 44 IBU y 62 EBC
- Lúpulo Challenger de Inglaterra
- Servir a 8-10 °C y tomar despacio

Características

Tipo de producto	Cerveza
Calidad	Gourmet
Formato	Botella
Variedad	Honey Doppelbock (lager oscura de tradición alemana con miel)
Graduación	8,6 % vol.
Volumen	330 ml
Elaborador	La Bestia Craft Beer
Elaborado en	Salamanca, España

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Maltas Premium Pilsner, Munich Dark, Caramel Munich y Carafa Special, lúpulo Challenger, miel de flores, levadura ale.
Alérgenos	Gluten (trigo, cebada...)
Apto para	Vegetariano

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

Caoba oscuro con destellos rubíes y espuma cremosa. Maltosa y compleja, con tostados, pasas, caramelo y licor, y un toque especiado de miel.

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.