

Descripcion
CERVEZA MICA ORO 0.33CL

EAN
.0742832302401

DUN
.07428323024016

Cerveza MICA

FICHA DE CATA Y TÉCNICA:

Mica ORO: Cerveza de la Ribera del Duero, elaborada con productos locales (cebada fresca) y naturales.

Cerveza tipo Bold Ale Premium muy ligera y refrescante. Una cerveza con personalidad mediterránea y de La Ribera del Duero, que la diferencia del resto de cervezas, elaborada con cebada fresca de la Ribera.

Color: Oro, semitransparente y denso.

Olor: Experiencia de frescor con aromas a semillas de cebada, campo y tierra mojada de nuestra tierra, con connotaciones florales y mieles salvajes. Al airearse permanecen los olores florales y se descubren cítricos y manzana. Llama la atención la falta de olor a alcohol.

Sabor: En la primera impresión en boca se confirman las sensaciones de los olores, la cebada fresca, el olor a campo y rápidamente aparecen connotaciones a manzana y cítricos dejando una sensación dulce en garganta mezclada en un paso posterior con un amargor que recuerda a madera en la lengua.

Maridaje: Ideal para aperitivo y durante la comida. El contraste cítrico y amargo hace un buen maridaje con patés, quesos, pescados y carnes.

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, cebada y levadura.

Alcohol: 4,7%

Capacidad: 33cl

Unidades por caja: 24 botellas.

Peso botella neto/bruto: 0,33/0,5Kg

Peso caja: 14,3 kg

Dimensiones caja: 370x246x228

Unidades por palet europeo: 60 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 800 x 1550

Peso palet europeo: 878kg

Unidades por palet americano: 70 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 1000 x 1550

Peso palet Americano: 1.020Kg

Registro sanitario RSI: 30.12612/BU

Fecha consumo preferente: Aproximadamente 18 meses desde su embotellado.

Forma de servir: Recomendado servir en copa de vino y llenar la copa sólo a 1/3 de capacidad. **Servir:** fresco, como cualquier otra cerveza, entre 4º-6º



Descripcion
CERVEZA MICA FLOR DE
BELLOTA 0.33CL

EAN

8425402293973

Cerveza MICA

FICHA DE CATA Y TÉCNICA:

Mica FLOR DE BELLOTA: Cerveza de la Ribera el Duero elaborada con cebada fresca de nuestro pueblo, Fuentenebro (Burgos) y tomillo y romero, dando los toques auténticos a monte bajo donde se alimentan los mejor cerdos de España que nos darán los mejores JAMONES.

La cerveza perfecta para maridar con los mejores jamones españoles.

Color: Una cerveza ligeramente tostada, con un color muy cristalino para ser una cerveza sin filtrar ni pasteurizar. Espuma cremosa y persistente.

Aromas: Desde el principio destacan olores herbáceos y florales que nos recuerdan al monte bajo.

Sabor: Es coherente con los aromas, al principio nos recuerda a un sabor a flores de miel, rápidamente se mezcla el sabor del tomillo con el romero, es un sabor muy atractivo y perfecto para maridar con los mejores jamones españoles.

Maridaje: Perfecta para acompañar cremas de verduras y carnes, sorprende su maridaje con chocolates con grado de amargor alto.

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, cebada, tomillo, romero y levadura.

Alcohol: 4,7%

Capacidad: 33cl

Unidades por caja: 24 botellas.

Peso botella neto/bruto: 0,33/0,5Kg

Peso caja: 14,3 kg

Dimensiones caja: 370x246x228

Unidades por palet europeo: 60 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 800 x 1550

Peso palet europeo: 878kg

Unidades por palet americano: 70 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 1000 x 1550

Peso palet Americano: 1.020Kg

Registro sanitario RSI: 30.12612/BU

Fecha consumo preferente: Aproximadamente 18 meses desde su embotellado.

Forma de servir: Recomendado servir en copa de vino y llenar la copa sólo a 1/3 de capacidad.

Servir: fresco, como cualquier otra cerveza, entre 4º-6º



FLOR DE BELLOTA

Descripcion
CERVEZA MICA CUARZO 0.33

EAN
.0742832302418

DUN
.07428323024184

Cerveza MICA

FICHA DE CATA Y TÉCNICA:

Mica CUARZO: Cerveza de la la Ribera el Duero elaborada con cebada fresca de nuestro pueblo, Fuentenebro (Burgos) y con hasta 7 maltas seleccionadas en todo el mundo.

Una cerveza de nuestra zona, en la Ribera del Duero donde cultivamos un cereal muy especial.

Color: Una cerveza muy tostada con unos tonos claramente cristalinos y muy oscura, casi negra.

Aromas: Destaca la ausencia de olor a alcohol. Unos claros toques de cebada tostada, y rápidamente surgen olores a café y chocolate con unos toques caramelizados.

Sabor: Es coherente con los aromas, además en boca de los sabores a chocolate y café surge un amargor muy tenue con toques de regaliz, que la hacen a la vez una cerveza muy refrescante.

Maridaje: Perfecta para acompañar cremas de verduras y carnes, sorprende su maridaje con chocolates con grado de amargor alto.

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, cebada y levadura.

Alcohol: 4,7%

Capacidad: 33cl

Unidades por caja: 24 botellas.

Peso botella neto/bruto: 0,33/0,5Kg

Peso caja: 14,3 kg

Dimensiones caja: 370x246x228

Unidades por palet europeo: 60 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 800 x 1550

Peso palet europeo: 878kg

Unidades por palet americano: 70 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 1000 x 1550

Peso palet Americano: 1.020Kg

Registro sanitario RSI: 30.12612/BU

Fecha consumo preferente: Aproximadamente 18 meses desde su embotellado.

Forma de servir: Recomendado servir en copa de vino y llenar la copa sólo a 1/3 de capacidad.

Servir: fresco, como cualquier otra cerveza, entre 4º-6º



Descripcion
CERVEZA MICA RAIZ 0.33CL

EAN
.0742832661928

DUN
.07428326619288

Cerveza MICA

FICHA DE CATA Y TÉCNICA:

Mica RAIZ: Cerveza de la Ribera del Duero, elaborada con productos locales (cebada fresca y el tomillo de nuestra sierra).

Cerveza tipo IPA SÚPER Premium, un homenaje a nuestros agricultores de la RIBERA DEL DUERO. Como nuestros agricultores es una cerveza con carácter y tiene un equilibrio perfecto. Está hecha con ingredientes de nuestra sierra, con nuestra cebada y nuestro tomillo.

Color: Una IPA con transparente y con un tono tostado muy atractivo..

Olor: Un olor muy identificable a campo y monte de nuestro pueblo Fuentenebro (Burgos), experiencia de tomillo y hiervas en primer lugar, junto con un equilibrado aroma a caramelo.

Sabor: Un primer toque dulce provocado por nuestra cebada que cultivamos en un entorno único, muy sano, una cebada muy especial, rápidamente nos viene el caramelo y se equilibra todo con un marcado y potente amargor de esta IPA singular, ya que tiene unos toques a tomillos que la hacen única.

Maridaje: Una cerveza perfecta para un queso altamente curado, un buen pescado al horno o por ejemplo un rabo de toro.

Ingredientes: Agua, Malta de cebada, lúpulos, cebada, levadura y tomillo.

Alcohol: 6,7%

Capacidad: 33cl

Unidades por caja: 24 botellas.

Peso botella neto/bruto: 0,33/0,5Kg

Peso caja: 13,7 kg

Dimensiones caja: 370x246x228

Unidades por palet europeo: 60 cajas.

Dimensiones palet europeo: 1200 x 800 x 1550

Peso palet europeo: 868kg

Unidades por palet americano: 78 cajas.

Dimensiones palet americano: 1200 x 1000 x 1550

Peso palet Americano: 1.020Kg

Registro sanitario RSI: 30.12612/BU

Fecha consumo preferente: Aproximadamente 18 meses desde su embotellado.

Forma de servir: Recomendado servir en copa de vino y llenar la copa sólo a 1/3 de capacidad.

Servir: fresco, como cualquier otra cerveza, entre 4º-6º

