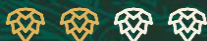


AMBER LAGER

EN PATAGONIA AMBER LAGER ENCONTRARÁS UNA CERVEZA DE UN SABOR A CARAMELO, ELABORADA CON UNA COMBINACIÓN DEL MÁS PURO LÚPULO PATAGÓNICO Y UNA VARIEDAD DE CUATRO MALTAS ESPECIALES QUE LE DAN UN CARÁCTER MALTOSO Y UN COLOR ÁMBAR CARACTERÍSTICO. PATAGONIA AMBER LAGER FUE LA PRIMERA DE LA FAMILIA QUE CREAMOS EN 2006. UN MAESTRO CERVECERO DE AB INBEV LA HACÍA EN EL JARDÍN DE SU CASA PARA AMIGOS Y COMPARTIÓ SU RECETA PARA QUE NACIERA PATAGONIA.

4,7 ALCOHOL (ABV)



14.5 AMARGOR (IBU)



5-8° C

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO



VASO IDEAL



(BRONZE)
INTERNATIONAL
LAGER

APARIENCIA

COLOR ÁMBAR ROJIZO BRILLANTE Y ESPUMA BLANCA

AROMA

CARAMELO SUAVE, GRACIAS A LA COMBINACIÓN DE SUS MALTAS

SABOR

SABOR MALTOSO, CARAMELO LEVE TOSTADO QUE DEJA UN SUTIL EN BOCA

MALTAS

PILSEN, CARARED MELANOIDINA Y CARAPILS.

LÚPULOS

CASCADE Y NUGGE

MARIDAJE IDEAL

EL SABOR DE LA CARAMELIZACIÓN DE LAS MALTAS PUEDE RECORDARNOS A SABORES DE CEBOLLAS CARAMELIZADAS, SALSAS AGRIDULCES, SALSAS DE CARAMELO EN POSTRES CREMOSOS.

OTROS PLATOS INFALIBLES SON LAS CARNES ROJAS GRILLADAS, HAMBURGUESAS GOURMET, BATATAS ASADAS. SU SUTIL SABOR DULCE LA HACE PERFECTA PARA ACOMPAÑAR PLATOS AGRIDULCES

