



# JIMENA CERVEZA GRÜIT



*única*

## **Única.**

Así es Jimena. Una cerveza gourmet para restauración concebida en origen con un sabor diferente reconocible entre cientos, cuyo concepto desafía la idea de lo que es una gran cerveza.

Con su amplio espectro aromático y tenue amargor, resulta especialmente agradable a temperaturas de servicio donde otras cervezas dejan de serlo. Por eso se recomienda servir sobre 10°C para ir disfrutando de sus diferentes expresiones conforme adquiere temperatura. Jimena se descubre según se calienta.

Es una cerveza Ale, o de alta fermentación, de color ámbar brillante, con gran cuerpo y espuma moderada. Su paladar es dulce y especiado (Grüt). Se elabora con agua, maltas de cebada y trigo, lúpulo leonés autóctono y especias naturales que le otorgan su carácter cálido.

Está concebida para servir en mesa, resultando especialmente agradable maridada con entrantes, carnes ligeras (ave) y pescados, así como con postres y quesos.

Si tu afición por la cerveza es moderada, Jimena te va a gustar, y si eres un amante de esta bebida, sin duda te va a sorprender...

Jimena es una cerveza sin filtrar, la turbidez y los posibles sedimentos son completamente naturales.

**Volumen de Alcohol: 6,5%**

**Presentación única en botella de 750ml.**

Dispensada en cajas de 6 unidades. Conservación en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz directa.