



Lager "Pan líquido"

RESPECT!

LTR Home Brewed

CERVEZA ESPECIAL LTR

Primera cerveza LTR elaborada con pan duro "sobrante" y hacia el desperdicio Cero.

Un proyecto colaborativo con Pan da Moa, panadería artesanal de referencia en la capital gallega.

 Origen: Chantada. Lugo. España

 Lúpulo: Nugget y Perle.

 Cereales: malta de cebada Pilsen y pan.

 Contenido de alcohol 5,4% vol.

 Capacidad: 50 cl.

Ingredientes: agua, malta de **CEBADA** (Pilsen), pan (Pan da Moa, Santiago de Compostela: Harinas de **TRIGO**, harina de **CENTENO** integral, sal, masa madre, agua y fermento) y lúpulo (Nugget y Perle cultivados en Mabegondo).

Alérgenos: Contiene cebada, trigo y centeno.

Consumir preferentemente antes de 12 meses

▼ Cómo catar

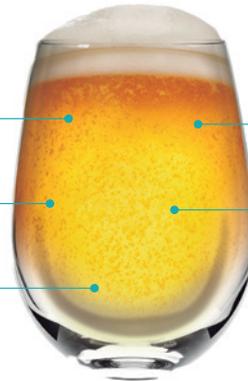
Temperatura ideal

4°-6° c



Color

13 EBC



Amargor

15 IBUs

Extracto Seco Primitivo:

13°P

Sabores dominantes

Maltoso y ligero amargor en retrogusto.
Ligeramente dulce. Muy alta bebestibilidad.

Aroma

Aroma predominante a malta y levadura. Ligera nota de dulzor

▼ Sellos y certificados

Papel de la etiqueta fabricado 100% con papel reciclado de hogares, oficinas... (post consumer recycled)

Con este papel se evita emplear materiales vírgenes, con lo que se genera mayor demanda de papel reciclado, apostando así por el reciclaje y la reutilización de dichos materiales.

▼ LTR Home Brewed Respect!

En el marco del proyecto "LTR Home Brewed", iniciado en 2016 para elaborar cervezas craft para consumo exclusivo en locales La Tita Rivera, presentamos "Respect!". Ambas desarrolladas en torno a proximidad, circularidad y colaboración.

