

FICHA DE PRODUCTO



FRANZISKANER

ESTILO Weizen / Weissbier

ALCOHOL 5,0 %

INGREDIENTES Agua, Malta de cebada, Malta de trigo, Lúpulos

TIPO FERMENTACIÓN Alta

COLOR Ambarina y turbia por los restos de levadura

ESPUMA Abundante y firme

AROMA Cereal, notas de panadería, frutal.

SABOR Trigo malteado en refrescante evolución hacia connotaciones de limón

TEMPERATURA SERVICIO 6 - 8 °C

MARIDAJE Ideal como aperitivo o acompañando pescado y marisco fresco, mejillones y almejas cocidas y quesos frescos y suaves.



www.odyel.es



Odyel



@odyel_



clientes@odyel.es