

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**Marca Comercial: CERVEZA MALQUERIDA**

---

**Ingredientes:** Agua, *Malta de cebada\**, Maíz, Zumo naranja a partir de concentrado, Arroz, *Trigo\**, Extracto de flor de Jamaica, Lúpulo, Especies\*\*, Levadura.

\* Contiene gluten

\*\* Cilantro, piel de naranja y regaliz

---

<b>Almacenaje:</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz.	
<b>Tª Conservación:</b>	Recomendable entre 0-20°C	
<b>Consumo preferente:</b>	Botella	12 meses
	Barril	240 días

---

### Características Químicas:

Extracto Seco primitivo (% p/p)	11,9
Alcohol (% v/v)	5,0
pH	3,9
Anhídrido carbónico (g/l)	5,0
Índice de color	0,95
Amargo (IBU)	19
Acidez (g ácido cítrico/l)	1,9
Anhídrido sulfuroso (mg/l)	<8,0

---

### Características Nutricionales (valores promedio por 100 ml):

Hidratos de Carbono (g)	3,8
de los cuales:	
Azúcares (g)	< 0,6
Proteína (g)	0,4
Grasas (g)	0,0
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados (g)	0,0
Fibra alimentaria (g)	< 0,1
Sal (g)	< 0,01
Valor energético (kcal)	45
Valor energético (kJ)	187

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**Marca Comercial: CERVEZA MALQUERIDA**

---

### **Declaración de ausencia de elementos transgénicos:**

Este producto no contiene ni es producido a partir de ningún material u organismo modificado genéticamente.

---

### **Características microbiológicas:**

La fermentación del mosto produce la aparición del alcohol presente en la cerveza que en sí mismo tiene un efecto inhibitorio para los microorganismos. A este beneficioso efecto del alcohol hay que añadir las propiedades antisépticas naturales del lúpulo, la práctica ausencia de oxígeno, la presencia de anhídrido carbónico, la naturaleza ácida y la escasez de nutrientes, características que impiden el desarrollo de microorganismos patógenos.

---

### **Nota de cata:**

Asombra su color rojizo pálido debido al toque de hibiscus (flor de Jamaica). Su espuma, de color blanco marfil y compacta. Aroma intenso, notas de malta, aroma cítrico de piel de naranja y un toque herbáceo proveniente del lúpulo le otorgan una sensación de frescor a esta cerveza. En boca el carbónico bien integrado así como el carácter mineral que le otorga el hibiscus ayuda a potenciar esta sensación de frescor. Post-gusto largo y agradable, sensación delicada, amarga y repleta de recuerdos cítricos.

Se recomienda consumirla entre 4 ° y 6° C.

---

### **Política de Calidad y Medioambiente:**

S.A. DAMM tiene implantado un sistema de calidad y un sistema de gestión medioambiental, certificados respectivamente de acuerdo con las normas ISO 9001 e ISO 14001. En el marco del sistema de Calidad se incluyen los aspectos relacionados con la Seguridad Alimentaria de acuerdo con los principios del APPCC.