

# FICHA TÉCNICA



Marca: **Menestral**  
Nombre comercial: **Compositor**  
Estilo: **Hoppy Golden Ale**  
Graduación alc. (ABV): 4,5 %  
Color: Dorada  
Amargor: Suave  
Ingredientes: Agua, malta, lúpulos y levadura.  
Perfil de sabor: Tipo aromático  
Maridaje: Carnes rojas especiadas, pollo, pescado ahumado, comida de mar, ensaladas, platos de verdura.  
Instrucciones de serv.: Refrigerarse entre 5°-8° C y Servirse en vaso de 330 mL



Marca: **Menestral**  
Nombre comercial: **Herrero**  
Estilo: **English Special Bitter**  
Graduación alc. (ABV): 4,7 %  
Color: Roja  
Amargor: Media  
Ingredientes: Agua, malta, lúpulos y levadura.  
Perfil de sabor: Tipo caramelo  
Maridaje: Sandwiches, pizzas, etc.  
Instrucciones de serv.: Refrigerarse entre 5°-8° C Servirse en vaso de 330 mL



Marca: **Menestral**  
Nombre comercial: **Carpintero**  
Estilo: **American Brown Ale**  
Graduación alc. (ABV): 5,2 %  
Color: Marrón  
Amargor: Medio  
Ingredientes: Agua, malta, lúpulos y levadura.  
Perfil de sabor: Tipo caramelo  
Maridaje: Pastas, BBQ's, carnes de cerdo.  
Instrucciones de serv.: Refrigerarse entre 5°-8° C y Servirse en vaso de 330 mL



Marca: **Menestral**  
Nombre comercial: **Caficultor**  
Estilo: **English Porter**  
Graduación alc. (ABV): 4,8 %  
Color: Negra  
Amargor: Suave  
Ingredientes: Agua, malta, lúpulos y levadura.  
Perfil de sabor: Tipo tostado  
Maridaje: Postres dulces, carnes de res, BBQ's, comidas de mar.  
Instrucciones de serv.: Refrigerarse entre 5°-8° C y Servirse en vaso de 330 mL

