



# ABADÍA PALE LAGER

## DESCRIPCIÓN

**Tipo de fermentación:** Baja

**Estilo:** Munich Helles

**Alcohol:** 5 %

**Amargor ibus:** 20

**Color srm:** 3,5

**Temperatura de consumo:** 4 y 8 grados

**Ingredientes:** Maltas: Pilsen y Caramalt.

Lúpulos: Saaz y Spatler Select

Se trata de una Pale Lager que se enmarca en el estilo Munich Helles. Esta cerveza, originaria de Bavaria al sur de Alemania, nace a finales del siglo XIX en la cervecería Spaten, creada por el Maestro Cervecerero Gabriel Sedelmayr. Originalmente Spaten pretendía competir con la, en aquel momento muy popular, Pilsener checa. De hecho, es la primera cerveza rubia elaborada en la región de Bavaria, debido a la creciente demanda de los consumidores de la época de cervezas "claras" (Helles es clara en alemán). Se trata de una cerveza muy equilibrada y con un perfil aromático muy limpio, en la que la presencia de la malta pilsen con sus notas ligeramente dulces y a grano ocupan un merecido primer plano.

## MARIDAJE

Dado su perfil equilibrado, es una cerveza que marida perfectamente con una gran variedad de platos. Por supuesto acompañará perfectamente a platos tradicionales de la gastronomía mediterránea como la paella valenciana, la fideuá, o el arroz del senyoret. Casa de forma magistral con el picoteo tradicional, como la mojama, el jamón y el embutido ibérico, el esgarraet, unas aceitunas, boquerones en vinagre, almendras fritas o unas buenas papas. Y con entrantes tan queridos como unas bravas, la ensaladilla rusa, verduras a la plancha o unas fantásticas clóxinas al vapor.