



m MAHOU
SANMIGUEL

LAGERS INTERNACIONALES:

- Corona Alc. 4,5 % Vol. **Botella** de 35,5cl. y 21cl. (Coronita). **Botella aluminio** 35,5cl.
- Budweiser Alc. 4,8 % Vol. **Botella** 25cl. y 33cl. **Lata** 33cl. y 50cl. **Barril** 30L.
- Stella Artois Alc. 5 % Vol. **Botella** 33cl. **Lata** 33cl. **Barril** 30L y 50L.

ABADÍA

- Leffe Blonde Alc. 6,6 % Vol. **Botella** 33cl. y 75cl. **Barril** 30L.
- Leffe Brune Alc. 6,5 % Vol. **Botella** 33cl. y 75cl. **Barril** 30L.
- Leffe Triple Alc. 8,5 % Vol. **Botella** 33cl.
- Leffe Rouge Alc. 6,6 % Vol. **Barril** 30L.

TRIGO

- Franziskaner Naturtrüb Alc. 5 % Vol. **Botella** 50cl. **Lata** 50cl. **Barril** y 30L.
- Franziskaner Kristallklar Alc. 5 % Vol. **Botella** 50cl.
- Franziskaner Dunkel Alc. 5 % Vol. **Botella** 50cl.
- Hoegaarden Alc. 4,8 % Vol. **Botella** 33cl. **Barril** 20L.

MEXICANAS

- Negra Modelo Alc. 4,5 % Vol. **Botella** 35,5cl.
- Modelo Especial Alc. 4,5 % Vol. **Botella** 35,5cl.
- Pacífico Alc. 4,5 % Vol. **Botella** 35,5 cl.

MIXERS

- Cubanisto Alc. 5,9 % Vol. **Botella** 33cl. **Lata** 50cl.

SIN ALCOHOL

- Franziskaner sin Alcohol Alc. 0,5 % Vol. **Botella** 50cl.



Corona

Escuela:
Internacional
Estilo/Inspiración
Pale Lager

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 11,3
- + Alcohol (%V/V): 4,5
- + Amargo (IBU): 18
- + Color (EBC): 5,9

Descripción

Cerveza fresca, balanceada y muy fácil de beber.

Materias Primas

+ Agua

El agua utilizada presenta una composición de sales minerales óptima para potenciar el sabor de Corona.

+ Malta

Maltas poco tostadas, que aportan un color ligero, notas dulces y matices de cereal.

+ Lúpulo

Lúpulos seleccionados que aportan un amargor ligero y notas aromáticas sutiles.

+ Maíz

El uso de maíz proporciona ligereza y frescor a la cerveza.

+ Levadura

Lager, de baja fermentación.





Corona

Notas de Cata

+ Apariencia

Cerveza de color dorado claro y brillante y con una espuma blanca y consistente

+ Sabor

Tiene aromas ligeramente afrutados de la fermentación. En boca es ligeramente dulce, con recuerdos a cereal, y con un amargor limpio y ligero. De cuerpo medio, fresca, balanceada y muy fácil de beber.

Maridajes

Por sus características lager, ligeras y refrescantes las recomendaciones son muy amplias, aunque su mejor territorio no son los platos contundentes y grasos, así como tacos y fajitas de la cocina mexicana.

Servicio

Temperatura de servicio 2-4 °C.

Se recomienda beber directamente de la botella, con una rodaja de lima, para saborear una auténtica cerveza mexicana.





Budweiser

Escuela:
Americana
Estilo/Inspiración
American Lager

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 10,8
- + Alcohol (%V/V): 4,8
- + Amargo (IBU): 10
- + Color (EBC): 5



Descripción

Cerveza ligera, refrescante y con un sabor suave.

Materias Primas

+ Agua

Pura y cristalina, libre de aromas y sabores, con los minerales necesarios y libre de contaminación.

+ Malta

Maltas de bajo tueste para aportar color y ligeros aromas maltosos.

+ Lúpulo

Lúpulos seleccionados que aportan un amargor ligero y notas aromáticas sutiles.

+ Arroz

El uso de arroz aporta frescor a la cerveza.

+ Levadura

Lager, de baja fermentación.



Budweiser

A destacar en el proceso de elaboración

Elaborada siguiendo la receta original de 1876, que se ha mantenido a través de los años. Budweiser tiene un proceso de elaboración de 30 días, lo que permite redondear su sabor final. Durante la maduración o guarda tiene lugar el "Beechwood aging", es decir: la cerveza reposa en virutas de madera de Haya.

Notas de Cata

+ Apariencia

Aspecto brillante, de color dorado pálido y espuma consistente.

+ Sabor

Cerveza lager de perfil ligeramente afrutado a plátano y frutas maduras, con aromas menos intensos a grano tostado y caramelo y un suave toque de fondo herbal. En boca es ligera de cuerpo, con un amargo bajo y una sensación muy refrescante.

Maridajes

Por sus características lager, ligeras y refrescantes las recomendaciones son muy amplias, aunque su mejor territorio no son los platos contundentes y grasos: ensaladas, carnes a la plancha, pescados blancos al horno.

Servicio

Temperatura de servicio 2-3 °C.
Vaso de Budweiser.



STELLA ARTOIS



Escuela:
Internacional
Estilo/Inspiración
Pale Lager

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 11,35
- + Alcohol (%V/V): 5
- + Amargo (IBU): 18
- + Color (EBC): 6,5

Descripción

Vendida en más de 80 países es la cerveza belga n.º 1 en ventas a nivel mundial. Stella Artois tiene una rica herencia que se remonta a 1366 en Leuven, Bélgica.

Materias Primas

+ Agua

Pura y cristalina, libre de aromas y sabores, con los minerales necesarios y libre de contaminación.

+ Malta

Maltas de bajo tueste para aportar color y ligeros aromas maltosos.

+ Lúpulo

Propuesta: Lúpulo Saaz, para dar aroma, juntamente con una combinación de lúpulos amargos para dar amargor.

+ Levadura

Lager, de baja fermentación produce el alcohol y el CO₂ además de contribuir al aroma y sabor.

+ Otros ingredientes

Maíz: El uso de maíz proporciona ligereza y frescor a la cerveza.



STELLA ARTOIS



Notas de Cata

+ Apariencia

De color dorado pálido, brillante y con espuma consistente.

+ Sabor

Perfil aromático equilibrado, donde las moderadas notas a frutas blancas y de cereal resaltan ligeramente sobre el aroma herbal del lúpulo. En boca presenta una sensación suave, ligera de amargo y con efecto refrescante.

Maridajes

Por sus características lager, ligeras y refrescantes las recomendaciones son muy amplias, aunque su mejor territorio no son los platos contundentes y grasos. Se recomienda tomar con mejillones al vapor.

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.
Copa propia de Stella Artois.

EJECUCIÓN

LA COPA

La copa es nuestro elemento más sagrado. Se ha convertido en un ícono de la marca y de la cerveza premium.

Inspirada en la cultura de bar belga pero diseñada para mantener la cerveza en su estado óptimo, durante más tiempo.



BORDE DORADO

El borde dorado crea una experiencia de sorbo más placentera.

DECORACIÓN

El detalle del logo le agrega elegancia y distinción.

FORMA

La forma de tulipa no solo agrega elegancia, también es positiva para el CO₂, que realza la retención de espuma y sabor.

TALLO

Al coger la copa por aquí, la cerveza se mantiene siempre fría.

RELIEVE

La estrella en relieve da sensación premium a la mano del consumidor.

ROBUSTEZ

El grosor del vaso contribuye a la percepción de calidad.





El sabor original de la cerveza de trigo fresco

HISTORIA

Franziskaner se ha convertido en una de las marcas de cerveza de trigo líderes a nivel mundial gracias a la tradición «Weissbier» bávara. Elaborada desde 1363 junto a un Monasterio Franciscano y siguiendo fielmente la ley de pureza alemana, combina sutilmente tradiciones consagradas con estilos de vida activos y modernos.





Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb

Escuela:
Alemana
Estilo/Inspiración
Trigo

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 11,75
- + Alcohol (%V/V): 5
- + Amargo (IBU): 12
- + Color (EBC): 13

“El sabor y turbidez original de la cerveza de trigo alemana.”

Descripción

Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb es un exponente de la elegante cerveza de trigo bávara.

Materias Primas

+ Agua

El agua ideal para preparar una cerveza de trigo alemana.

+ Malta

Uso de malta de trigo y maltas de cebada tostadas.

+ Lúpulo

Combinación de lúpulos que aportan un amargor ligero.

+ Levadura

Levadura ale, de alta fermentación, que proporciona notas especiadas a clavo y afrutadas a plátano tan características de las cervezas de trigo bávaras.





Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb

Notas de Cata

+ Apariencia

Cerveza de color dorado, aspecto velado como consecuencia de la levadura en suspensión y con una espuma cremosa y persistente.

+ Sabor

Ofrece un peculiar y marcado carácter especiado a clavo, con intenso aroma afrutado a plátano, y acompañados de unas ligeras notas de caramelo y cereal tostado. En boca es ligera de cuerpo y amargor, con unos toques de acidez y dulzor que la hacen muy refrescante.

Maridajes

Combina bien con platos de carne, idealmente directamente de la parrilla.

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.





Franziskaner Weissbier Dunkel

Escuela:
Alemana
Estilo/Inspiración
Trigo dunkel

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 11,75
- + Alcohol (%V/V): 5
- + Amargo (IBU): 12
- + Color (EBC): 40

“La oscura, especialidad para entendidos.”

Descripción

La sensual apariencia de Baviera, cerveza oscura de trigo, con armoniosos aromas. Te delitarás con cada sorbo.

Materias Primas

+ Agua

El agua ideal para preparar una cerveza de trigo alemana.

+ Malta

Maltas de trigo y de cebada tostadas.

+ Lúpulo

Combinación de lúpulos que aportan un amargor ligero.

+ Levadura

Levadura ale, de alta fermentación, que proporciona notas especiadas a clavo y afrutadas a plátano tan características de las cervezas de trigo bávaras.



Franziskaner Weissbier Dunkel



Notas de Cata

+ Apariencia

Cerveza de color castaño, de ligera turbidez por la levadura en suspensión y con una espuma muy cremosa.

+ Sabor

Tiene un perfil potente y complejo de notas frutales a platano, a especia de clavo y notas maltosas de caramelo con recuerdos a frutas pasas. En boca tiene cuerpo y un punto de acidez, bien equilibrado con un ligero y delicado amargo.

Maridajes

Combina bien con platos de carne, idealmente directamente de la parrilla.

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.



Franziskaner Kristallklar

Escuela:
Alemana
Estilo/Inspiración
Trigo

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 11,75
- + Amargo (IBU): 14
- + Alcohol (%V/V): 5,2
- + Color (EBC): 6,5

“El placer de la cerveza de trigo, fresca y viva.”

Descripción

Deliciosa y refrescante cerveza de trigo, con una apariencia clara y brillante.

Materias Primas

+ Agua

El agua ideal para preparar una cerveza de trigo alemana.

+ Malta

Maltas de trigo y de cebada.

+ Lúpulo

Extracto de lúpulo, para dar amargor y aroma.

+ Levadura

Levadura ale, de alta fermentación, responsable de la producción de alcohol, CO₂ y característicos aromas afrutados.





Franziskaner Kristallklar

Notas de Cata

+ Apariencia

Cerveza de color dorado, brillante y con una espuma cremosa y consistente.

+ Sabor

Destaca por un apreciable aroma a clavo, con aromas a plátano, intensos y frescos, sobre un fondo a malta tostada del cereal. En boca es ligera de cuerpo y amargor, sedosa en textura y con un sutil toque ácido que la hace muy refrescante

Maridajes

Combina bien con platos de carne, idealmente directamente de la parrilla.

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.





Franziskaner Alkoholfrei

Escuela:
Alemana
Estilo/Inspiración
Trigo 0,0

Datos Técnicos

+ E.O. (°P): 6,1
+ Amargo (IBU): 10
+ Alcohol (%V/V): 0,0
+ Color (EBC): 13

Descripción

Cerveza de trigo naturalmente turbia con un sabor especiado. La versión sin alcohol de nuestra cerveza de barril de trigo, perfecta para cada descanso.

Materias Primas

+ Agua

El agua ideal para preparar una cerveza de trigo alemana.

+ Malta

Maltas de trigo y de cebada.

+ Lúpulo

Combinación de lúpulos para conseguir el toque de amargor y de aroma.

+ Levadura

Levadura ale, de alta fermentación.





Franziskaner Alkoholfrei

Notas de Cata

+ Apariencia

Cerveza de color dorado, aspecto brillante y espuma consistente.

+ Sabor

Cerveza sin alcohol con un perfil marcadamente maltoso con sabores a mosto, cereal tostado y caramelo, con un fondo sutilmente afrutado. En boca es ligera de cuerpo, de bajo amargor, sedosa y con un final de delicado dulzor.

Maridajes

Debido a la ausencia de alcohol, cuerpo bajo y moderado amargor, la cerveza marida perfectamente con platos de sabores delicados tales como: • quesos tipo Comte y Parmesano poco curados y algo cremosos • frutos secos por el complemento del toque tostado con el de la cerveza. • verduras a la parrilla y un cierto toque caramelizado • embutidos de ave con pan tostado de cereales y algún toque aromático • mariscos cocidos, pescados no muy grasos al horno

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.



Leffe®

HISTORIA

Saborear una Leffe es honrar una tradición ancestral iniciada en el año 1240 en Bélgica. A lo largo de su rica historia, esta cerveza ha seguido elaborándose según una antigua receta desarrollada por los monjes de la Abadía de Leffe. Actualmente se distribuye en más de 60 países.



VARIEDADES

LEFFE BLONDE

Pale Ale con sutiles notas de vainilla y clavo. Seca, afrutada y delicadamente malteada. Final ligeramente agrídulce y espuma cremosa. Su carácter frutal la convierte en el aperitivo perfecto y la mejor compañía de quesos cremosos, platos vegetarianos y carnes blancas. Alc. 6,6% Vol.

Formato:
Botella 33cl. y 75cl. / Barril 30L.



LEFFE BRUNE

Dark Ale con aromas tostados y de caramelo. Sustancialmente más robusta que la Blonde. Dulce y cremosa, con matices amargos de café tostado y final dulce de notas caramelizadas. Sus notas tostadas combinan de manera sublime con carnes rojas, platos especiados, caramelizados y agrídulces. Alc. 6,5% Vol.

Formato:
Botella 33cl. y 75cl. / Barril 30L.

LEFFE TRIPLE

Pale Ale potente y amarga sin filtrar. Cerveza con mucho cuerpo, de sabor complejo y elaborado en la que destacan los aromas de cilantro y naranja. Funciona como alternativa a los vinos blancos para acompañar platos de marisco y pescado. Forma el matrimonio perfecto con dulces gracias al equilibrio que se forma entre el dulce y su carácter amargo. Alc. 8,5% Vol.

Formato:
Botella 33cl.



LEFFE ROUGE

Amber Ale delicada y dulce con toques de caramelo. Cerveza brillantemente equilibrada. Afrutada con toques de caramelo que culminan en una espuma cremosa. Maridaje ideal de platos de pasta, tapas y postres, gracias a sus notas dulces. Alc. 6,6% Vol.

Formato:
Barril 30L.



HISTORIA

Los orígenes de esta cerveza de trigo blanco se remontan hasta 1445 cuando en Hoegaarden, un pequeño pueblo de Bélgica, una receta fue desarrollada.

Los ingredientes tradicionales fueron aderezados con cilantro aromático y un toque de piel de naranja de curaçao, otorgando a Hoegaarden un carácter sumamente refrescante y un gusto sorprendente. Hasta hoy, Hoegaarden se produce aún sin filtrar.

CARACTERÍSTICAS

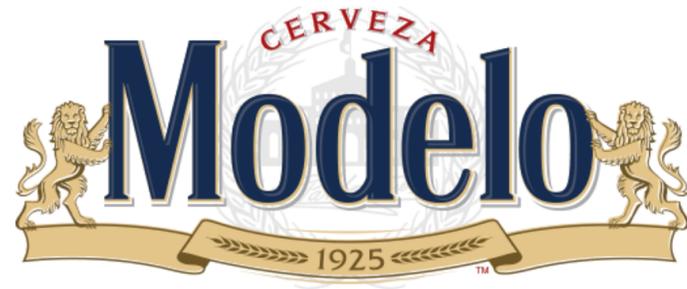
El secreto del sabor característico, agridulce y especiado de Hoegaarden radica en la cáscara de naranja y el cilantro incorporados a la mezcla de agua de manantial natural, trigo sin maltear, cebada malteada y lúpulo. Hoegaarden presenta un aspecto natural y ligeramente turbio por no ser filtrada y pasar por una segunda fermentación en botella o barril. Alc 4,8% vol.

FORMATO

Botella cristal 33cl.

Barril 20L.





Modelo Especial

HISTORIA

Modelo Especial se produce y embotella en México desde 1925. Modelo Especial representa orgullo, tradición y herencia. Es la cerveza para compartir con la familia y amigos.

CARACTERÍSTICAS

Modelo Especial es una cerveza tipo pilsner de fermentación lager, llena de sabor y cuerpo, que posee un perfecto balance entre malta y lúpulo. Contiene Alc. 4,5% Vol.

FORMATO

Botella cristal 35,5 cl.





HISTORIA

Negra Modelo, mejor conocida como “La Crema de la Cerveza”, se introdujo en el mercado nacional en formato de barril en 1926. Posteriormente se cambió la presentación a botella, comenzando así la gran tradición de esta cerveza producida y embotellada en México

CARACTERÍSTICAS

Es una cerveza tipo Múnich que ofrece un sabor equilibrado y un delicado aroma a malta oscura, caramelo y lúpulo, proporcionando al consumidor una agradable y suave mezcla de dulzura y amargor. Esta cerveza va acompañada de un brillante color ámbar profundo, que se engalana con una abundante, blanca y compacta espuma. Alc. 4,5% Vol.

FORMATO

Botella cristal 35,5 cl.





HISTORIA

La Cervecería Pacífico se funda a principios del siglo XX en Mazatlán, México. En 1954 Grupo Modelo adquiere Pacífico y la cerveza preferida de la región pasa a formar parte del portafolio de marcas del Grupo.



CARACTERÍSTICAS

Es una cerveza pilsner con un color dorado brillante, un gran cuerpo y la frescura que los consumidores buscan. Elaborada con el más fino lúpulo, levadura y cebada complementados con agua de manantial de Mazatlán. Su sabor limpio hace de Pacífico una cerveza muy fácil de beber y compatible con todo tipo de comidas. Pacífico se comunica fácilmente con gente joven, transmitiendo una sensación de aventura y descubrimiento muy adecuada para su grupo objetivo de consumidores.

Contiene Alc. 4,5% Vol. 145 calorías y 0 gramos de grasa en una botella de 35,5 cl.

FORMATO

Botella cristal 35,5 cl.



Cubanisto

Escuela:
Internacional
Estilo/Inspiración **CUBANISTO**
Mixer

Datos Técnicos

- + E.O. (°P): 14,85
- + Amargo (IBU): 9,3
- + Alcohol (%V/V): 5,9
- + Color (EBC): 9,3

Descripción

Cerveza aromatizada con ron, ligera y refrescante, un imprescindible de la noche.

Materias Primas

- + Agua
- + Malta
- + Lúpulo
- + Levadura
- + Otros ingredientes

Combinación de una cerveza suave con aromas de ron.





Cubanisto

Notas de Cata

+ Apariencia

Color dorado y aspecto brillante.

+ Sabor

Cerveza aromatizada. Su aroma ofrece sensaciones cítricas y florales con una fragancia alcohólica que recuerda a los rones caribeños. En boca se nota un cuerpo intenso, con buen equilibrio de dulzor y acidez y un toque de amargor no pronunciado. El balance final es muy refrescante

Maridajes

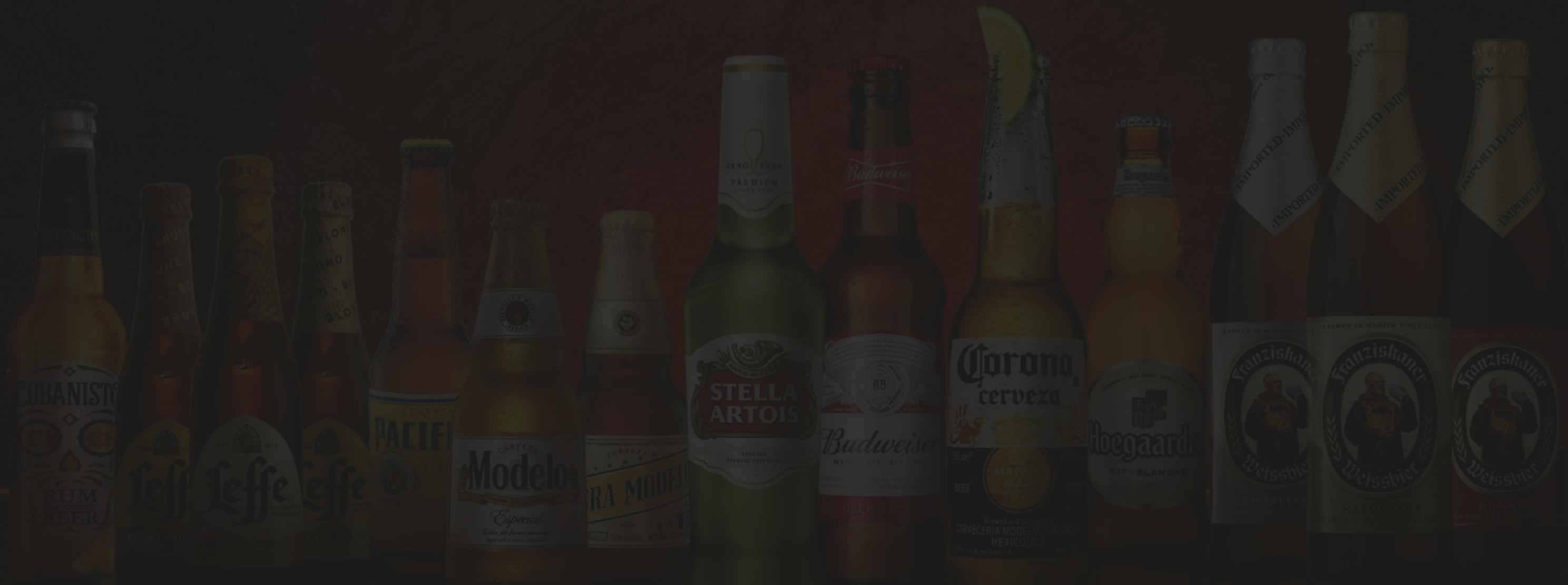
Acompañaría muy bien a cocina de entrantes, con canapés variados, frutos seco, aceitunas.... Tiene alcohol suficiente para cortar las sensaciones grasas y aporta toques cítrico y secos muy interesantes

Servicio

Temperatura de servicio 3 °C.

Acompañar de una rodaja de naranja.





M MAHOU
SANMIGUEL