



LA FAMILIA MAHOU

- Mahou Clásica
- Mahou 5 Estrellas
- Mahou 5 Estrellas Session IPA
- Mahou 5 Estrellas Sin Gluten
- Mahou 5 Estrellas Radler
- Mixta
- Mahou Maestra Doble Lúpulo
- Mahou Maestra Dunkel
- Mahou 0.0 Tostada
- Mahou Sin
- Mahou Barrica Original
- Mahou Barrica Especial 12 meses
- Mahou Barrica Bourbon
- Casimiro Mahou Lager
- Casimiro Mahou Trigo
- Casimiro Mahou Extra
- Casimiro Mahou Ale

Mahou
CERVEZAS





Mahou Clásica

Una de nuestras cervezas
más representativas

“La cerveza de siempre”

Creada hace más de un siglo, **Mahou Clásica es la cerveza de siempre. Mantiene intactos su receta, sabor, calidad y dedicación.** Es la referencia más vinculada a nuestra historia e icono de la "caña" perfecta.

INFORMACIÓN TÉCNICA

4,8	24	8	11,4
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza dorada, de aspecto brillante y espuma consistente.

AROMA

Su carácter Pilsen le otorga un ligero aroma frutal con sutiles notas florales de lúpulo.

SABOR

En boca es fina y de cuerpo moderado, lo que unido a un amargor suave en intensidad le confiere un efecto muy refrescante.

MARIDA CON...

Mariscos a la plancha, encurtidos, carnes ligeras, cocina andaluza y frutos secos.



Familia Mahou 5 Estrellas

El reflejo de una gran
familia unida por un
gran sabor



Tu Mahou de siempre. **Nacida hace más de 40 años para satisfacer a los paladares más exigentes.** Sus orígenes se remontan a 1936, con la denominada cerveza especial. Aunque no es hasta 1969 cuando culmina su evolución con el lanzamiento de Mahou Cinco Estrellas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

5,5	27	9	13
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

De aspecto brillante, color dorado y una espuma cremosa y consistente.

AROMA

El aroma principal es afrutado suave y fresco, a plátano y manzana, con cierta fragancia seca y un toque a levadura. También se aprecian notas florales de lúpulo al beber.

SABOR

En boca, tiene fuerza, consistencia y resulta muy equilibrada, con un amargor moderado y una ligera acidez.

MARIDA CON...

Ensaladilla rusa o patatas bravas. Gazpacho de tomate. Verduras en su jugo. Pescados a la plancha.



Mahou Cinco Estrellas Session IPA es el **resultado del saber hacer de los maestros cerveceros de Mahou** con una de sus cervezas más icónicas, **junto al de los maestros de Founders, uno de los mayores expertos de IPA en el mundo**. Es la primera ale de la gama Cinco Estrellas con todos los aromas y matices de una IPA.

INFORMACIÓN TÉCNICA

4,5	40	13	10,8
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza de color dorado oscuro, de aspecto velado y con una crema consistente.

AROMA

Tiene un aroma fresco e intenso procedente de los lúpulos, con toques de frutas de hueso y grosellas, donde también destacan los resinosos y cítricos sobre un fondo floral.

SABOR

Una IPA muy accesible a cualquier paladar, tanto para los más exigentes, como para aquellos que se están adentrando en el mundo de la cerveza. De textura suave y delicado sabor de lúpulos que recuerdan a pino y cítricos como el pomelo.

MARIDA CON...

Comidas picantes o especiadas como la mexicana, india o asiática.



Un sabor como el de Mahou Cinco Estrellas debería poder ser disfrutado por todos. Por eso, creamos Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten, una **cerveza apta para celíacos** elaborada de la misma forma **y con los ingredientes naturales que Mahou Cinco Estrellas**, pero sometida a un proceso de elaboración en el que se degradan las proteínas que forman el gluten.

INFORMACIÓN TÉCNICA

	5,5	27	9	13
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original	

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Aspecto brillante, color dorado y una espuma cremosa y consistente.

AROMA

El aroma principal es afrutado suave y fresco, a plátano y manzana, con cierta fragancia seca y un toque a levadura.

SABOR

En boca, tiene fuerza, consistencia y resulta muy equilibrada, con un amargor moderado y una ligera acidez. Se aprecian notas florales del lúpulo al beber.

MARIDA CON...

Pescados a la plancha y marinados. Verduritas, gazpachos y tapas



Mahou Cinco Estrellas Radler combina el sabor de Cinco Estrellas **con zumo natural de limón**. Pensada para que cada trago sea un momento refrescante sin renunciar al sabor de siempre. Una experiencia tan diferente como refrescante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

	3,2	11	6	12,2
Alcohol [% vol]		Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Aspecto natural velado, color amarillo suave y con una espuma ligera

AROMA

Tiene un aroma peculiar y fresco marcado por sus notas cítricas a limón con fino toque floral.

SABOR

En boca se percibe una moderada acidez equilibrada con un ligero dulzor y una leve sensación amarga. La textura es suave, con un cuerpo ligero que potencia la sensación refrescante.

MARIDA CON...

Maridaje de contraste con platos más grasos con foie gras, morcilla y con platos muy especiados.



Elaborada mezclando las proporciones adecuadas de cerveza **Mahou 5 Estrellas con refresco de limón** para conseguir una clara muy refrescante. Mixta es la cerveza sin alcohol con sabor a limón para tomarse la vida con humor.

INFORMACIÓN TÉCNICA

0,9	6	6	7,6
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza de color dorado tenue, brillante y de espuma ligera.

AROMA

El aroma es frutal con predominio cítrico de limón.

SABOR

En boca destaca un gusto dulce ligero que deja paso a un amargo muy sutil con un toque ácido. El cuerpo tenue y la sensación final refrescante.

MARIDA CON...

Podríamos buscar un maridaje de contraste con platos más grasos. Por las notas cítricas y su amargor ligero combina también con platos especiados y fritos como los rollitos tailandeses o de primavera.



Maestra de Mahou

De Maestros
Cerveceros para
Maestros Cerveceros



Un homenaje de los maestros cerveceros de hoy. **Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza** tostada de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

INFORMACIÓN TÉCNICA

7,5	28	20	17,5
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

De color ámbar con reflejos anaranjados, espuma cremosa y consistente.

AROMA

De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican al tragar. En nariz se destacan también los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta.

SABOR

En boca es de cuerpo intenso, pleno y con cierta sequedad. El amargo es de intensidad moderada, resultando una cerveza con un buen equilibrio en boca y un dulzor ligero.

MARIDA CON...

Pan crujiente con queso ahumado. Carnes rojas y caza, como carrilleras o secreto ibérico.



Maestra Dunkel de Mahou es una lager color café con la que los maestros cerveceros han ampliado la gama Maestra. **Creada a partir de la receta de 1890 e inspirada en el estilo clásico alemán Munich Dunkel**, emplea hasta tres tipos de maltas seleccionadas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

6,1	28	100	15
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Color negro café, aspecto brillante y con una espuma densa y muy consistente.

AROMA

Los aromas de Maestra Dunkel emanan del lúpulo y la combinación de maltas que recuerdan a notas tostadas, café y chocolate con un ligero toque ahumado y complementa con notas más complejas a frutas pasas.

SABOR

En boca tiene plenitud de cuerpo con amargo suave y moderado y una textura sedosa. El amargo suave que los maestros cerveceros han conseguido es gracias al proceso de triple temple.

MARIDA CON...

Asados y parrilladas. Hamburguesas y costillas con salsa barbacoa. Postre con chocolate negro y fresas.



Mahou 0,0 Tostada

Un sabor que
desmonta prejuicios



Pruébala y descubre, gracias a nuestros Maestros Cerveceros, **todo el sabor de las maltas tostadas en una cerveza sin alcohol**. Mahou 0,0 Tostada, con una combinación inimitable de maltas tostadas y auténtico sabor cervecero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

0,0	24	15	6,5
Alcohol (% vol)	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

De color dorado oscuro o ámbar y con una espuma cremosa y blanquecina.

AROMA

Carácter claramente maltoso con sensaciones a mosto, grano y malta tostada al final. Destacan también las notas complejas de los aceites de lúpulo junto a recuerdos de levadura.

SABOR

En boca es ligera con un amargo suave y regusto dulce con un punto de acidez.

MARIDA CON...

Embutidos de ave con pan tostado. Mariscos cocidos, pescados no muy grasos al horno.





MAHOU SIN

La Sin más próxima al sabor Con

La Sin de Mahou, con todo el sabor de la cerveza de siempre. Cerveza elaborada de la misma forma y con los mismos ingredientes, pero sin alcohol.

INFORMACIÓN TÉCNICA

0,8	22	8	6,3
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Dorada, aspecto brillante y con una espuma cremosa y blanca.

AROMA

En aroma se distinguen bien las notas de cereal tostado y un fondo herbal del lúpulo que se potencian al tragar.

SABOR

En boca su textura es suave, con un amargor bajo y un sensación de cuerpo ligera. Su persistencia es agradable con un regusto final dulce y algo seco.

MARIDA CON...

Como casi no tiene alcohol no limpia las grasas por lo tanto no sería buena idea poner cosas muy grasas, ni contundentes ni productos de cerdo. Lo que mejor iría son productos delicados, suaves con algún toque tostado.



Barrica de Mahou

Revienta las reglas





De la búsqueda y renovación constante, **los maestros cerveceros nos han traído hasta la actualidad el arte más tradicional de hacer cerveza.** ¿Y su resultado? Una cerveza con carácter y genuina, envejecida en barrica nueva de roble americano durante 3 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

6,1	23	12	14,2
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

De color dorado intenso y brillante.

AROMA

Afrutada, a fruta madura principalmente, con sabores de cereal. El tostado de la madera le aporta aromas ahumados y tostados. El roble americano le va a aportar los matices a vainilla y coco.

SABOR

En boca, amargo moderado, cuerpo normal y cierto regusto dulce.

MARIDA CON...

Foie, dulces o carnes blancas de intensidad ligera-media, como el cerdo. Además puede maridar muy bien con sabores intensos como pescados azules (caballa o tataki de atún) o carnes rojas.



Romper las reglas del mundo cervecero **es dejar las prisas de lado para envejecer una cerveza en una barrica de roble francés durante 12 meses.** Y es que el sabor intenso y lleno de matices producen una explosión de sabores que harán que de tu boca salga un... "¡Pero qué pedazo de cerveza!".

INFORMACIÓN TÉCNICA

7,0	23	15	16,1
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Color ámbar intenso y brillante.

AROMA

Predominio de notas de cereal, a caramelo y algún fondo ahumado. Acompaña fragancia compleja y agradable con aroma ajerezado y sensaciones a frutas maduras y sabores de evolución por la madera (pasa, vainilla, coco,...). También se percibe fragancia seca de alcohol.

SABOR

Despierta y evoca sabor dulce con ligero amargor suave. Textura suave y delicada.

MARIDA CON...

Carnes rojas o de caza, de sabor intenso, en forma de guisos o salseadas. Pescados azules, marinados y en escabeche.



¿Tú también piensas que la cerveza sólo se hacía en tanques? **Aquí tienes Barrica Bourbon para descubrir que en el mundo cervecero también se pueden romper las reglas y hacer cerveza en barrica**, en este caso en barrica usada previamente para envejecer **Bourbon**.

INFORMACIÓN TÉCNICA

6,9	23	13	15,7
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Lager intensa, con cuerpo, de aspecto dorado y brillante.

AROMA

Cerveza compleja y rica en armonías. Predominan los aromas a coco y vainilla de la madera. Le acompañan notas intensas de caramelo, malta y cereal tostado así como sensaciones a frutas maduras y pera. Ofrece fragancia alcohólica.

SABOR

En boca es equilibrada, con cuerpo y amargor moderados y un punto de dulzor. La persistencia es seca.

MARIDA CON...

Carnes blancas y de cerdo. Pescados azules, a la plancha o marinados. Chocolate o bollos dulces como el Brioche.

La colección CASIMIRO MAHOU

Gama de cervezas que
buscan ser un homenaje al
fundador



Cerveza Lager que rinde **homenaje a la tradición de la primera fábrica de la familia Mahou situada en la calle Amanuel**. Para la elaboración de esta cerveza, se ha utilizado la levadura original que se empezó a usar en la fábrica de la calle Amanuel, el lugar donde se fraguaron los logros de Casimiro Mahou.

INFORMACIÓN TÉCNICA

5,2	21	17	12,5
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

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

AROMA

En aroma se cruzan las notas de cereal tostado y caramelo de las maltas con las notas florales de lúpulos aromáticos.

SABOR

En boca la intensidad de amargor es suave, en equilibrio delicado con un cierto dulzor y un punto de acidez. La textura de cuerpo es moderada, burbuja fina y con un final seco.

MARIDA CON...

Su cuerpo medio la hace perfecta para alternar con entrantes fríos y ligeros.



Cerveza de trigo de estilo alemán. La primera maltería vio la luz de la mano de la voluntad de sus hijos de proseguir su sueño. Turbia y afrutada, es un tributo a los orígenes de Casimiro Mahou.

INFORMACIÓN TÉCNICA

4,9	12	16	11,5
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza de color dorado oscuro y con una espuma muy cremosa.

AROMA

Aroma intenso a plátano, con notas especiadas a clavo y un reflejo cítrico y floral del lúpulo. El fondo retornasal es agradable con sabores a cereal y vainilla.

SABOR

En boca el gusto es ligeramente amargo, con un punto de acidez y un cuerpo bajo que la hace muy refrescante.

MARIDA CON...

Quesos curados y de sabor fuerte. Mariscos y pescados al vapor. Cocina oriental.



Cerveza Extra basa su carácter en la primera iniciativa empresarial de Casimiro Mahou, una propuesta de papeles pintados en Madrid. Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

INFORMACIÓN TÉCNICA

7,0	26	23	16,5
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza de color ámbar oscuro, aspecto transparente y una espuma cremosa y duradera con reflejos marrones.

AROMA

La fragancia es poderosa con sensaciones muy variadas. Predominan los toques tostados y a caramelo, en armonía con aromas afrutados, a plátano y fruta madura, que no tapan ciertas notas a hierbas y flores frescas y un fondo seco a alcohol.

SABOR

Todos esos sabores se potencian al tragar y se unen en boca a un amargo moderado con un punto de acidez. La textura es envolvente con un cuerpo intenso y un final ligeramente seco.

MARIDA CON...

Embutidos curados y quesos suaves. Aves y pescados azules.



Cerveza Ale nace inspirada en uno de los lugares favoritos de Casimiro Mahou: la tienda en la que compartía sus sueños con la sociedad de la época en la calle Jacometrezo. **Cerveza de alta fermentación** de color cobrizo intenso y brillante y con una espuma consistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

6,4	26	41	15
Alcohol [% vol]	Amargor (IBU)	Color (EBC)	Extracto original

NOTA DE CATA

APARIENCIA

Cerveza de aspecto brillante, de intenso color cobrizo y una espuma muy densa y consistente.

AROMA

En su perfil aromático destaca el toque especiado del clavo, junto a sabores marcados de plátano y otras frutas maduras. También ofrece sensaciones a cereales tostados y a caramelo con un ligero toque floral de los lúpulos.

SABOR

En boca resulta potente, con cuerpo, amargor moderado y una ligera acidez que aporta frescor. Transmite una suave sequedad no persistente.

MARIDA CON...

Quesos azules. Carnes de caza (perdiz, jabalí, ciervo), estofados de carne y arroces.

