

Lindemans Faro



Cerveza belga lámbica, 4,5%. 25 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,38 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Lindemans Faro

Lindemans Faro es una **cerveza belga estilo Lambic Faro**, es decir, una cerveza de fermentación espontánea con levaduras salvajes propias del suroeste de Bélgica, a la que se le añade **sirope de azúcar** para matizar su característica acidez. Además, se deja madurar durante un año en barricas de roble. Su calidad se ha visto reconocida con la medalla de oro en el Great International Beer Festival de 2011. Pertenece a **Lindemans**, empresa familiar fundada en Bélgica en 1822.

Notas de cata

Color ámbar y sabor equilibrado, dulce gracias al sirope de azúcar y agridulce de la **cerveza lambic** tradicional. Se aconseja servir a una temperatura de entre 2º y 3º, acompañando a platos de pescado y estofados. Es ideal para recuperar las energías tras realizar un esfuerzo físico, por su contenido en azúcar. Graduación: 4,5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.