



PORTFOLIO HIJOS DE RIVERA, S.A.U



Estrella Galicia

Después de más de 110 años, Hijos de Rivera se ha mantenido como una cerveza española independiente, de capital 100% nacional, dentro de un mercado mayoritariamente multinacional.

Hoy la cuarta generación de la familia Rivera, no solo mantiene el liderazgo del mercado cervecero gallego, sino que se encuentra en plena expansión nacional y de exportación al mercado europeo, así como a México, Brasil, Estados Unidos, etc.

Este espíritu de trabajo e innovación y nuestro compromiso con la calidad, han situado a Hijos de Rivera como la cervecera de mayor crecimiento en los últimos años.

TU LOCAL PUEDE
ESTAR BIEN
EQUIPADO PERO
LA ESTRELLA
SIEMPRE SERÁ...



EXAGERA
DAMENTE
BUENA

Estrella Galicia

CLASIFICACIÓN: Lager Especial

ESTILO: Tipo Helles Exportbier

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perte Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 5,5%

UNIDADES DE COLOR: 9 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

NOTA DE CATA: De color dorado ambarino, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta persistencia en copa. Destaca por su amargor, intenso y prolongado. Su aroma recuerda a la cebada y la malta de la que proviene, en perfecto balance aromático con los lúpulos. Ligeramente floral y herbal, moderadamente alcohólica y que deja un agradable calor en boca como recuerdo de su paso.



Botella 33 cl



Botella 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 y 50 l

Team



Estrella Galicia 0.0



Botella 33 cl



Botella 20 cl



Lata de 33 cl



Barril de 30 l

CLASIFICACIÓN: Lager 0,0

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 5,4°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 0,0%

UNIDADES DE COLOR: 8,5 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 15 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

NOTA DE CATA: Color dorado claro, muy transparente, y con una espuma de burbuja fina muy blanca. Aroma que recuerda a las maltas y cereales empleados en la elaboración del mosto, es una cerveza ligeramente amarga pero refinada, apenas astringente. Dulce, con recuerdos a caramelo, pero sin llegar a ser empalagosa, y con aromas sutilmente florales y lupulados.

Hay que ser

**EXAGERA
DAMENTE
BUENO**

para llegar a lo más alto

Shandy

Estrella Galicia



Lata de 33 cl



Botella de 25 cl



Botella de 33 cl

CLASIFICACIÓN: Shandy o Clara de limón

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas Pilsen y tostada, maíz, lúpulos Perle y Hallertau, levadura seleccionada de Hijos de Rivera, azúcar, corrector de acidez, antioxidante, aroma de limón y extractos vegetales.

VOLUMEN DE ALCOHOL: Inferior al 1%

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 6,5 °P

UNIDADES DE COLOR: 8 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 5 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 3-4° C

NOTA DE CATA: De color dorado ambarino, brillante. Con una espuma ligera y blanca. En la combinación con el refresco de limón el amargor de la cerveza no destaca pero ejerce de contrapeso al marcado dulzor y aromas cítricos, dando lugar a una bebida intensamente refrescante.

Estrella Galicia

Sin gluten

CLASIFICACIÓN: Lager Especial (sin gluten)

MATERIAS PRIMAS: Agua, malta de cebada, maíz y lúpulo

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 5,5%

UNIDADES DE COLOR: 9 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

Tª DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

PARTICULARIDADES DEL PROCESO: Conserva las mismas propiedades sensoriales que la Estrella Galicia Especial ya que su receta es la misma, con una particularidad: Mediante la aplicación de una enzima durante el proceso de elaboración se consigue degradar la parte de proteínas del gluten que producen intolerancia en las personas celíacas.

NOTA DE CATA: De color ambarino, brillante. Con una espuma blanca, muy cremosa y suave, de alta presencia en boca. Destaca por su amargor, intenso y prolongado. Su aroma recuerda a la cebada y a la malta se la que proviene, en perfecto balance aromático con los lúpulos. Ligeramente floral y herbal, moderadamente alcohólica y que deja un agradable calor en boca como recuerdo de su paso.

Cerveza certificada conforme al estándar internacional de la Asociación de Asociaciones Europeas de Celíacos (AOECS), representada en España por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). Como resultado incluimos de esta certificación en la etiqueta figura el logo de la Espiga Barrada.



Botella 33 cl



Botella 33 cl



CLASIFICACIÓN: Lager normal

ESTILO: Tipo German Pils

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), lúpulo Sladek. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,4°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 4,7%

UNIDADES DE COLOR: 8 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

Tº DE SERVICIO RECOMENDADA: 4-5°C

PARTICULARIDADES DEL PROCESO: Con esta cerveza rendimos homenaje a la Primera Generación de la Familia Rivera. Es el resultado de recuperar la receta original, aquella German Pils que nació de nuestra antigua fábrica hace más de 110 años.

NOTA DE CATA: Cerveza de color dorado claro, muy transparente. Aromas que recuerdan a la malta pilsen y a la corteza de pan. En boca es dulce y amarga por igual. Maltosa, ligeramente lupulada y floral, con sutiles notas frescas (afrutadas y herbales). Bien carbonatada, de cuerpo ligero-medio y con un agradable postgusto dulce.

1906

RESERVA
ESPECIAL



Botella 33 cl



Lata 33 cl



Barril 30 l

CLASIFICACIÓN: Lager Extra

ESTILO: Tipo Helles Bock

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perle Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 15°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 6,5%

UNIDADES DE COLOR: 15,5 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 25 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 5-6°C

NOTA DE CATA: Espuma blanca, abundante y cremosa, cuerpo color ámbar oscuro, limpio y transparente. Intenso amargor, pero equilibrada y de cuerpo medio. Se caracteriza por la presencia de aromas que recuerdan a las maltas tostadas, con notas de caramelo y café torrefacto. El lúpulo aparece a continuación, proporcionando sutiles notas florales y herbales. Pese a ser una lager extra, no se percibe muy alcohólica, dejando un agradable y ligero calor en boca como recuerdo de cada trago.



Botella 33 cl

CLASIFICACIÓN: Lager Extra

ESTILO: Tipo Doppelbock

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, maltas de dos carreras (pilsen y tostada), maíz y lúpulos Nugget y Perte Hallertau. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 17°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 8%

UNIDADES DE COLOR: 19 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 27 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 5-6°C

NOTA DE CATA: Color Oro viejo, limpia y transparente. Con abundante espuma blanca y cremosa, compacta y de burbuja fina. Intensa y equilibrada, de cuerpo medio, que se caracteriza por su aroma a malta tostada y su amargor prolongado. Las sutiles notas de caramelo y café dan paso a los aromas florales y que recuerdan al lúpulo, ingrediente que le conferirá un amargor que la singulariza y que acompaña en cada trago, balanceando su alto grado alcohólico y su agradable postgusto picante.

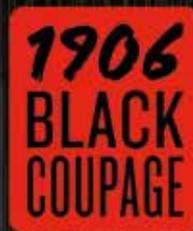
la oveja
negra de
la familia



CERVEZA LAGER NEGRA



Botella 33 cl



CLASIFICACIÓN: Lager Extra

ESTILO: Tipo Dunkel Bock

MATERIAS PRIMAS: Agua de la ciudad de A Coruña, coupage de cuatro maltas con diferentes tipos de tueste, lúpulos Nugget y Sladek. Levadura seleccionada Hijos de Rivera.

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 16,8°P

VOLUMEN DE ALCOHOL: 7,2%

UNIDADES DE COLOR: 95 EBC

UNIDADES DE AMARGOR: 27 EBU

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 6-8°C

NOTA DE CATA: Una cerveza de color negro, pero transparente y con reflejos pardo-cobrizos, con una generosa giste de color beige oscuro. Aromas tostados y que recuerdan a malta y café, en boca destaca por su pronunciado y prolongado amargor, matizado deliciosamente por las sutiles notas de fondo: ahumadas, amaderadas, que recuerdan al regalíz y al cacao.



DUVEL

Botella 33 cl

ESTILO: Belgian Golden Strong Ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 16,3° P

ABV: 8,5%

AMARGOR: 33 EBU

COLOR: 6 EBC

FCP: 30 meses

T° DE SERVICIO: 6°C

MATERIAS PRIMAS: Malta de cebada Pale, lúpulos Styrian Golding y Saaz Saaz, agua y levadura original escocesa conseguida por Albert Moorgat.

APARIENCIA: Dorado. Turbidez variable en función del nivel de sedimentos. Espuma blanca, muy generosa y de alta persistencia. Presencia de encaje en la copa. Altamente carbonatada, con burbujas de tamaño medio.

AROMA: Muy delicado. Afrutado (pera, plátano, piña) y especiado (clavo). Notas a heno y algo de grano y alcohol.

SABOR: Inicio de malta para surgir los ésteres afrutados (uva, manzana verde), flores y lúpulo. Alta carbonatación, cuerpo medio, retrogusto afrutado. Final seco.



DUVEL TRIPEL HOP CITRA

Botella 33 cl

ESTILO: Belgian Golden Strong Ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 18,5° P

ABV: 9,5 %

AMARGOR: 38 EBU

COLOR: 7 EBC

FCP: 18 meses desde envasado.

T° DE SERVICIO: 6°C

MATERIAS PRIMAS: Agua de sus propios manantiales a 60 m de profundidad, malta Pale, lúpulos Saaz-Saaz, Styrian Golding y un Citra, y la cepa de la levadura original escocesa conseguida por Albert Moortgat.

APARIENCIA: Dorada. Turbidez variable en función del nivel de sedimentos. Espuma blanca, muy generosa y de alta persistencia. Altamente carbonatada.

AROMA: Destaca en una primera impresión las notas de fruta tropical y cítricas aportadas por el lúpulo Citra. En segundo plano afrutados (pera, plátano, piña) y especiadados (clavo) típicos de la versión Duvel normal. Notas a heno y algo de grano y alcohol.

SABOR: A pesar de su alto grado alcohólico resulta una cerveza muy fresca, donde el carácter de malta se ve equilibrado con el lupulado aportado por una técnica de lupulización en frío.



VEDETT

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Witbier

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11.6° P

ABV: 4,7 %

AMARGOR: 15 EBU

COLOR: 5 EBC

FCP: 12 meses

T° DE SERVICIO: 3°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pale y trigo sin maltear, Lupulos Saaz-Saaz y Styrian Golding, Semillas de cilantro, cáscaras de naranja secas (curacao) y Levadura.

APARIENCIA: Dorado pálido, pajiza. Turbia. Espuma blanca de buena duración.

AROMA: Cilantro, cítricos (naranja y limón), clavo, hierba cortada y uvas blancas.

SABOR: Inicialmente dulce, evolucionando hacia un amargo seco, refrescante. Cuerpo ligero, textura fina y buena carbonatación. Final con recuerdos a hierba y especias. Retrogusto seco de corta duración.



LIEFMANS

Botella 25 cl y Barril 20 l

ESTILO: Fruit Beer

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11.9° P

ABV: 3,8 %

AMARGOR: 10 EBU

COLOR: 25 EBC

FCP: Mínimo 2 años

T° DE SERVICIO: Con hielo. Sin hielo a 3°C en copa de vino

MATERIAS PRIMAS: Malta de cebada Pale, malta oscura y malta tostada, malta de trigo, cerezas, zumo de cerezas, arándanos, frambuesas, fresas, saúcos, fructosa, aromas de frutas, lúpulo Herkules y edulcorante.

APARIENCIA: Rojo oscuro. A temperatura ambiente forma una ligera espuma blanca rosada de persistencia moderada.

AROMA: Cereza, fresa, frambuesa, frutos rojos, con unas ligeras notas ácidas en la base.

SABOR: Cereza, fresas, frambuesas, frutos rojos Leves y agradables notas acidas. Ligero final azucarado, leve sequedad. Cuerpo ligero y refrescante. Carbonatación media.



DE KONINCK

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Belgian Pale Ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11° P

ABV: 5,2%

AMARGOR: 15 EBU

COLOR: 30 EBC

FCP: 12 meses botella / 9 meses barril

T° DE SERVICIO: 4-6°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pale, Malta Caramelo, Lúpulos Saaz-Saaz, Levadura

APARIENCIA: Color ámbar oscuro, totalmente transparente. Corona de espuma beige con una alta persistencia.

AROMA: A frutas, pasas y almendras. Presencia de notas de caramelo, melocotón y pera. Cierta punto medicinal.

SABOR: Inicialmente a maltas caramelizadas, galletas, corteza de pan. En boca evoluciona hacia el caramelo quemado y el pan moreno. Algunas notas amargas a frutos secos y matices terrosos derivados del lúpulo. El final es seco y afrutado.



LA CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Belgian Specialty Ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 15,6° P

ABV: 8%

AMARGOR: 19 EBU

COLOR: 13 EBC

FCP: 24 meses en botella / 12 meses en barril

T° DE SERVICIO: 6-10 °C

MATERIAS PRIMAS: Malta de cebada Pale, lúpulos Styrian Golding y Saaz Saaz. Aromatizada con cilantro. Levadura seleccionada.

APARIENCIA: Color dorado, ligeramente turbio con una corona blanca de alta persistencia (encaje).

La carbonatación, visualmente, no es muy pronunciada.

AROMA: Predominan los aromas generados por la levadura. Notas dulces, cítricas y especiadas (cilantro).

SABOR: La percepción en nariz se traslada a la boca. Aparece de nuevo el cilantro, las flores, el clavo. Las especias se atenúan con el dulzor de la malta, apareciendo el caramelo en el retrogusto. Final cítrico y refrescante.



MC CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Wee Heavy

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 15,6° P

ABV: 8%

AMARGOR: 21 EBU

COLOR: 60 EBC

FCP: 18-24 meses en botella / 12 meses en barril

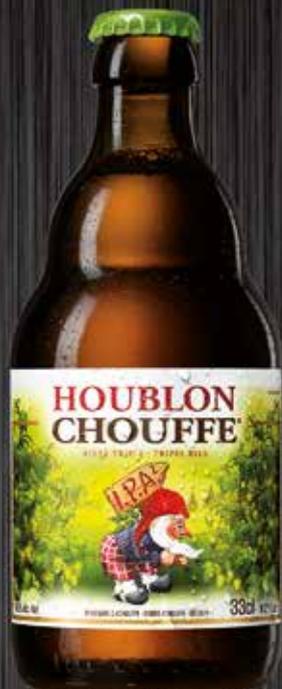
T° DE SERVICIO: 6-10 °C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pale, Lúpulos Saaz-Saaz, Styriang, Golding, Levadura, Azúcar de caña (morena)

APARIENCIA: Color marrón tostado con algún destello ámbar. Turbia. Espuma de color beige, canela, jabonosa, de duración media.

AROMA: Afrutado, con notas a malta caramelizada y malta tostada. Especias y reminiscencias terrosas. Algo de azúcar moreno.

SABOR: Buen cuerpo, textura sedosa y ligera carbonatación. Impresión inicial de equilibrio entre el dulzor y el amargor. Final amargo y seco. Recuerdo a caramelo, maltas tostadas, frutas oscuras y levadura.



HOUBLON CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Belgian IPA

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 18,4° P

ABV: 9%

AMARGOR: 52 EBU

COLOR: 15 EBC

FCP: 18-24 meses en botella / 12 meses en barril

T° DE SERVICIO: 6-10°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pale, Lúpulos Saaz-Saaz, Tomahawk y Amarillo (para dryhopping), Levadura

APARIENCIA: Dorado intenso. Transparencia media. Buena arbonatación. Gran corona de espuma blanca, jabonosa, de larguísima duración.

AROMA: Flores, hierba, lúpulo y algo de grano. Notas cítricas frescas (limón y naranja). Alguna reminiscencia a frutas y pino.

SABOR: Sedoso paso por boca. Cuerpo medio, carbonatada. Sequedad inicial proporcionada por los lúpulos y los cítricos. Ligera presencia a malta. Retrogusto a hierba y pino. Final muy seco.



N'ICE CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Winter ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 19,7° P

ABV: 10%

AMARGOR: 25 EBU

COLOR: 70 EBC

FCP: De botella son 18 meses y de barril 9 meses

T° DE SERVICIO: 6 - 10°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta pale, Lúpulos Styrian Golding y Saaz Saaz, Azúcar Candy, naranja Curaçao y tomillo.

APARIENCIA: Cerveza de color tostado oscuro y turbia. Rica capa de espuma blanca y burbujas finas.

AROMA: Se percibe alcohol en primer plano, aunque también se aprecian notas especiadas y afrutadas como resultado de la adición de tomillo y piel de naranja.

SABOR: En boca es agradablemente cálida, con el contrapeso fresco del tomillo y las notas afrutadas. Perfectamente equilibrada pese a su alto contenido alcohólico.



SOLEIL CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ESTILO: Summer ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13,8° P

ABV: 6%

AMARGOR: 20 EBU

COLOR: 7 - 8 EBC

FCP: De botella son 18 meses y de barril 9 meses

T° DE SERVICIO: 6°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta de cebada, trigo, centeno. Lúpulos Styrian Golding y Amarillo. Cáscara de naranja. Levadura.

APARIENCIA: Cerveza dorada y turbia con generosa y cremosa espuma blanca.

AROMA: Muy aromática, con notas herbales, afrutadas (frutas cítricas, como la mandarina o la lima, y frutas dulces) y florales (manzanilla, flores de sauco).

SABOR: En boca surgen sabores herbales, florales y frescos, pero con sutiles recuerdos a especias y madera. Ligeramente dulce, ácida y amarga. Bien carbonatada, con cuerpo medio y generosamente lupulada. Seca, refrescante, fácil de beber.



MAREDSOUS TRIPPEL

Botella 33 cl

ESTILO: Belgian Trippel

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 19,5° P

ABV: 10%

AMARGOR: 30 EBU

COLOR: 20 EBC

FCP: 36 meses en botella /
9 meses en barril

T° DE SERVICIO: 6-10°C

MATERIAS PRIMAS: Malta Amber, Lúpulos Strylan Golding y Saaz- Saaz, Levadura seleccionada

APARIENCIA

Anaranjada, cobriza, clara. Corona de espuma generosa, jabonosa y de buena persistencia en copa.

AROMA

Fresco a cítricos y con notas florales. Se perciben azúcares y reminiscencias medicinales. Ligero punto licoroso.

SABOR

En el inicio del paso por boca la malta es muy intensa, aportando dulce y sabores a caramelo. A continuación aparece el plátano. La presencia del alcohol surge al final del trago. Cuerpo pleno y ligera carbonatación.



MAREDSOUS BLOND

Botella 33 cl y barril 30 l

ESTILO: Belgian Blond Ale

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13,7° P

ABV: 6%

AMARGOR: 29 EBU

COLOR: 13 EBC

FCP: 34 meses en botella /
9 meses en barril

T° DE SERVICIO: 6-10°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pale y malta caramelo, Lúpulos Saaz-Saaz y Styrian Golding, Levadura, Azúcar

APARIENCIA

Entre dorada y ambarina. Ligeramente turbia. Corona de espuma blanca de duración media.

AROMA

Notas tostadas y que recuerdan a las maltas empleadas en la receta, aromas ahumados y especiados y que dejan paso a otros afrutados y cítricos.

SABOR

Inicio dulce que evoluciona hacia el amargor. Notas a malta, a flores y algo de lúpulo. Cuerpo medio.



MAREDSOUS BRUIN

Botella 33 cl y barril 30 l

ESTILO: Belgian Dubbel

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 16,3° P

ABV: 8%

Amargor: 29 EBU

COLOR: 65 EBC

FCP: 24 meses en botella /
9 meses en barril

T° DE SERVICIO: 6-10°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta Pilsen, malta tostada, malta caramelo, Lúpulos Saaz-Saaz y Styrian Golding, Levadura

APARIENCIA

Color ámbar oscuro a cobre, con una atractiva profundidad de tonos rojos. Generalmente clara. Espuma beige, generosa, densa, cremosa, de duración prolongada.

AROMA

A malta (pan) que evoluciona hacia las pasas. Notas a alcohol, a manzana verde y a levadura.

SABOR

Redondeada, con buen equilibrio entre el dulce y el amargor. Final amargo y especiado. Cuerpo ligero, frisante, con cálido paso por boca.



PERONI NASTRO AZZURRO

Botella 33 cl y Barril 30 l

ESTILO: International Premium lager

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,45° P

ABV: 5,1%

AMARGOR: 24 EBU

COLOR: 5,5 EBC

FCP: 12 meses botella. 6 meses barril

T° DE SERVICIO: 4-6°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, maltas italianas y centroeuropeas, maíz italiano, lúpulos centroeuropeos y americanos, y levadura de baja fermentación.

APARIENCIA:

De color amarillo y transparente y espuma intensamente blanca

AROMA:

Ligeros aromas de cereal y herbales se equilibran y nos adelantan las sensaciones al paso por boca.

SABOR:

De cuerpo ligero y bien carbonatada, el trago es fácil y equilibrado. Dulces y amargos de baja intensidad se balancean para dar lugar a una cerveza refrescante y fácil de beber.



PERONI GRAN RISERVA

Botella 33 cl

ESTILO: Helles Bock

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 14,70° P

ABV: 6,6%

AMARGOR: 25 EBU

COLOR: 12 EBC

FCP: 12 meses botella.

T° DE SERVICIO: 6-8°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, malta de cebada italiana, lúpulo europeo y americano, y levadura de baja fermentación.

APARIENCIA:

Dorada transparente.

AROMA:

Predominan los aromas a malta y pan con matices tostados.

SABOR:

Con un amargor medio-bajo, predomina el cereal en forma de dulzor y notas maltosas y tostadas.



WEISSBIER
Botella 50 cl y barril 20, 30 l

ESTILO: Weissbier

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 12,6° P

ABV: 5,3 %

AMARGOR: 9,5 EBU

COLOR: 10 EBC

FCP: 12 meses desde su envasado (botella) / 9 meses (barril)

T° DE SERVICIO: 6 - 8°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta de trigo (+ 50%), malta de cebada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

APARIENCIA: Dorado pajizo, turbia (servicio de levadura). Espuma de generosa formación, cremosa, densa y de alta persistencia.

AROMA: Delicados. Inicio de notas afrutadas, con algunas notas a flores. Manzana, pera, plátano y algo de melón. Presencia de especias, dominando el clavo y la canela. El grano (trigo) aparece con notas pajizas.

SABOR: Absoluto dominio inicial del plátano en combinación con el clavo y la levadura. El grano permanece en segundo plano. La alta carbonatación se percibe en boca, atenuándose con la cremosidad.



DUNKEL
Botella 50 cl y barril 30 l

ESTILO: Dunkles weissbier

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 12,9° P

ABV: 5,3 %

AMARGOR: 9,5 EBU

COLOR: 60 EBC

FCP: 12 meses desde su envasado (botella) / 9 meses (barril)

T° DE SERVICIO: 6 - 8°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta de trigo (+ 50%), malta de cebada, malta tostada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

APARIENCIA: Marrón oscuro con una espesa, cremosa y persistente corona de espuma blanca.

AROMA: Aromas tostados, que recuerdan al caramelo, el café y frutos secos.

SABOR: Predomina el grano, con algo de dulce de leche, plátano, especias y chocolate. Final entre seco y dulce. Recuerdos a chocolate.



PIKANTUS
Botella 50 cl

ESTILO: Weizenbock

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 16,8° P

ABV: 7,3 %

AMARGOR: 10 EBU

COLOR: 60 EBC

FCP: 12 meses en botellas.

T° DE SERVICIO: 6 - 8°C

MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta de trigo (+ 50%), malta de cebada, malta tostada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.

APARIENCIA: Marrón oscuro con destellos rubí. Espuma característica de una cerveza de trigo.

AROMA: Frutas secas oscuras (uvas pasas y ciruelas). Oporto, pero sin notas a alcohol o astringencia. Frutas maduras como el plátano, notas a especias y tierra mojada.

SABOR: Buen equilibrio con las percepciones de la fase olfativa con un final dulce y limpio. Cuerpo medio-bajo, carbonatada.



ALKOHOLFREI
Botella 33 cl

ESTILO: Weissbier sin alcohol
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 7,3° P
ABV: 0,4 %
AMARGOR: 15 EBU
COLOR: 4,2 EBC
FCP: 12 meses desde su envasado (en botella)
T° DE SERVICIO: 6 - 8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, Malta de trigo (+ 50%), malta de cebada, lúpulo Hallertau y levadura weizen.
APARIENCIA: Color amarillo, cerveza turbia, con una notable capa de espuma blanca, de burbuja fina y buena persistencia en copa.
AROMA: Dulce y cuyas principales notas aromáticas evocan a los cereales empleadas en su elaboración.
SABOR: Una cerveza poco amarga, más bien dulce y algo ácida, con marcado carácter maltoso y que recuerda a cereales, pero con sutiles notas a caramelo, lúpulo y frutas. El dulzor que la caracteriza recuerda a la miel, proporcionando una personalidad muy especial a esta cerveza sin alcohol.



OKTOBERFEST
Botella 50 cl y Barril 30 l

ESTILO: Weissbier
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 13,2° P
ABV: 5,7 %
AMARGOR: 10 EBU
COLOR: 9 EBC
FCP: 12 meses desde envasado.
T° DE SERVICIO: 6 - 8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, malta de trigo, malta de cebada, malta de cebada tostada, lúpulo y levadura.
APARIENCIA: De color dorado turbio. Con una corona de espuma blanca de textura suave.
AROMA: Notas de fruta y clavo combinan con un intenso fondo de malta.
SABOR: En boca el carácter maltoso domina las sensaciones sobre las características notas afrutadas y especiadas de una weissbier, las cuales en segundo plano, proporcionando un carácter más cercano a un estilo Oktoberfest.



SOMMERWEISSE
Botella 33 cl

ESTILO: Weissbier
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,3° P
ABV: 4,7 %
AMARGOR: 10 EBU
COLOR: 10 EBC
FCP: 8 meses desde envasado.
T° DE SERVICIO: 6 - 8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, malta de trigo, malta de cebada, malta de cebada tostada, lúpulo y levadura.
APARIENCIA: Amarillo dorado con una corona de espuma firme de color blanco radiante.
AROMA: En el aroma destacan las notas lupuladas con matices cítricos y de fruta tropical.
SABOR: En boca destacan las notas afrutadas potenciadas por una lupulización en frío (dry hopping) sobre una buena base de malta.



O'Harra's®



O'HARA'S STOUT
Botella 33 cl y barril 30 l

ESTILO: Irish Stout
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 10,7° P
ABV: 4,3 %
AMARGOR: 40 EBU
COLOR: 130 EBC
FCP: 14 meses (botella) / 10 meses (barril)
T° DE SERVICIO: 6-8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, malta pale, maltas tostadas de procedencia irlandesa, lúpulo fuggles, levadura de O'Hara's
APARIENCIA: De color negro profundo con tonos rojizos. Corona de espuma de color marrón claro con una persistencia generosa que deja una capa cremosa en la superficie. Opaca.
AROMA: Dominio absoluto de las maltas tostadas. Café y chocolate puro. Algún ligero punto terroso a lúpulo, alguna nota a licor.
SABOR: Al igual que en nariz, rastros de chocolate y café pero sin saturar. Cuerpo ligero pero con capacidad para llenar la boca. Notas del lúpulo fuggles.



O'HARA'S IRISH RED
Botella 33 cl y barril 30 l

ESTILO: Irish Red Ale
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,4° P
ABV: 4,3 %
AMARGOR: 25 EBU
COLOR: 50 EBC
FCP: 14 meses (botella) / 10 meses (barril)
T° DE SERVICIO: 6-8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, malta pale ale, malta caramelo, malta cristal y cebada tostada, lúpulo mount hood, levadura de O'Hara's
APARIENCIA: Marrón rojiza, con reflejos rubí. Corona de espuma generosa. Se aprecia la carbonatación.
AROMA: Aroma a malta, con notas tostadas, algo de cacao. Matices a fruta, hierbas, procedentes del lúpulo Mt. Hood.
SABOR: Cuerpo ligero y carbonatación media. Seca y amarga, casi astringente. Gustos tostados muy pronunciados con algo de caramelo y piel de naranja seca. Final largo y amargo.



O'HARA'S IRISH PALE ALE
Botella 33 cl y barril 30 l

ESTILO: English IPA
EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 12,9° P
ABV: 5,2 %
AMARGOR: 50 EBU
COLOR: 15 EBC
FCP: 18 meses / 10 meses
T° DE SERVICIO: 6-8°C
MATERIAS PRIMAS: Agua, malta pale ale, malta cristal, trigo, 4 lúpulos (Cascade y amarillo entre ellos), levadura.
APARIENCIA: Dorada oscura, casi cobriza. Ligera turbidez. Corona de espuma blanca de baja persistencia.
AROMA: Frutas, flores, miel.
SABOR: Paso por boca sedoso. Buena presencia de lúpulo, apreciándose especialmente notas cítricas y de resinas de pino. Larga persistencia en boca. Refrescante.nar la boca. Notas del lúpulo fuggles.



MILLER
Botella 33 cl

ESTILO: American Lager

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 11,2° P

ABV: 4,7%

AMARGOR: 7 EBU

COLOR: 6,4 EBC

FCP: 9 meses (botella)

T° DE SERVICIO: 3-5°C

MATERIAS PRIMAS:

- Malta de seis carreras (nitidez) y de dos carreras (cuerpo). Malta cristal.
- Granos de cereales seleccionados.
- Lúpulos americanos y lúpulos estables a la acción de la luz (Proprietar y Light Stable Choice Debittered Hops "LSCDH").
- Cepa de levadura lager alemana que el fundador de la cervecera llevó a Milwaukee en el 1800.

APARIENCIA

Color dorado y alta transparencia.

Espuma muy blanca y de persistencia media

AROMA

No muy lupulada, pero con aromas dulces, sutilmente florales.

SABOR

Cerveza ácida y refrescante, muy bien carbonatada y con un cuerpo ligero, que invita a beber sin descanso. Ligeramente dulce y amarga, poco alcohólica, con notas a cereales y malta.



GROLSCH
Botellas 45, 33 cl y Barril 30 l

GROLSCH RADLER
Botella 33 cl

ESTILO: International Pale Lager

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 12,6° P

ABV: 5,0 %

AMARGOR: 27 EBU

COLOR: 8,5 EBC

FCP: 12 meses botella / 6 meses barril

T° DE SERVICIO: 7°C

MATERIAS PRIMAS:

- Agua blanda de las fuentes originales (18 metros de profundidad)
- Maltas procedentes de cebada cultivada en los Países Bajos, Alemania y Francia exclusivamente para Grolsch
- Lúpulos Magnum (Bábaros), Perle Hallertauer.
- Cepa de levadura Lager específica de Grolsch.

APARIENCIA

Dorada, brillante. Se aprecia la carbonatación. Espuma.

AROMA

Notas dulces y a galletas procedentes de los cereales. Notas de lúpulo, con matices florales y a hierba recién cortada.

SABOR

Notas cítricas y herbales. Final amargo, seco e intensamente refrescante. Cuerpo ligero. Burbujeante. Equilibrada.

ESTILO: Radler

EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP): 1,044

ABV: 2,0 %

COLOR: Amarillo pálido

FCP: 9 meses botella

T° DE SERVICIO: 3°C

MATERIAS PRIMAS:

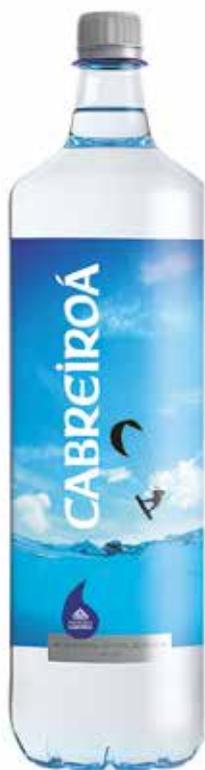
- Mezcla de 40% de cerveza Grolsch y zumo de frutas.
- Listado de ingredientes: agua, azúcar, cebada, zumo de frutas (5,1%) a partir de concentrado (3,2% de zumo de limón y de naranja), aromas, cítricos y otros aromas, lúpulo.

Carácter refrescante propio de una Radler; con la calidad y tradición propias de Grolsch. Con una mezcla de 40% de cerveza Grolsch y zumo de frutas, y elaborada solo con ingredientes naturales, Grolsch Radler tiene un sabor dulce y un regusto muy ligero, con el sabor refrescante que le aporta el limón.

Agua Mineral Natural Cabreiroá

Características: el Agua de Cabreiroá es un agua bicarbonatada sódica y con un aporte de litio en su composición.

Indicaciones: los beneficios de la ingesta de Cabreiroá han sido desarrollados por numerosos especialistas a lo largo de estos años. Entre los más importantes podemos destacar sus efectos digestivos, diuréticos y relajantes del sistema nervioso derivados de su equilibrada y variada composición química.



Cabreiroá natural

Pet 1,5 litros
Caja 6 botellas



Cabreiroá natural

Pet 1 litro
Caja 15 botellas



Cabreiroá natural

Pet Sport 75 cl
Caja 12 botellas



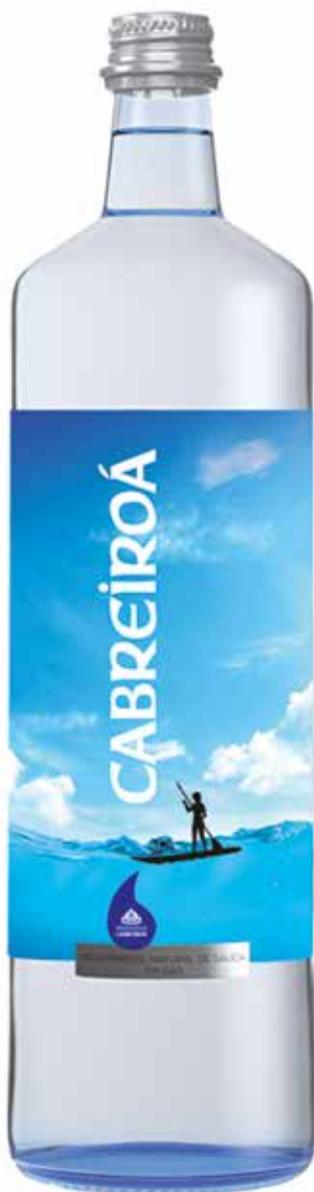
Cabreiroá natural

Pet 50 cl
Caja 24 botellas

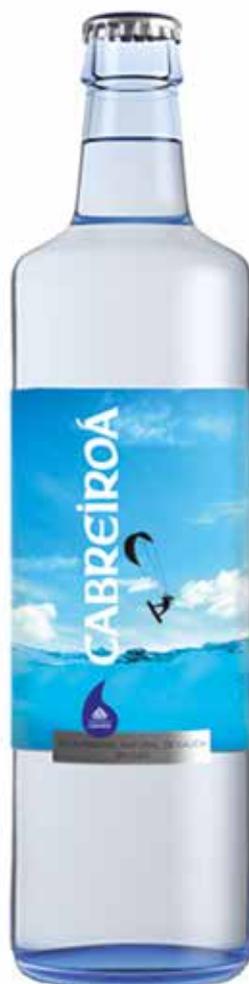


Cabreiroá natural

Pet 33 cl
Caja 35 botellas



Cabreiroá natural
Botella de 1 litro
Natural caja 12 Botellas
Con gas caja 12 Botellas



Cabreiroá natural
Botella de 50 cl
Natural caja 20 Botellas
Con gas caja 24 Botellas



Cabreiroá natural
Botella de 33 cl
Natural caja 24 Botellas
Con gas caja 12 Botellas



Magma de Cabreiroá

Original

Botella de aluminio 50 cl



Magma de Cabreiroá

Original

Botella vidrio de 1 litro, 50 cl y 33 cl



Magma de Cabreiroá

Original

Pet de 1 litro y 50 cl



Magma de Cabreiroá
con gas

Botella vidrio de 1 litro, 50 cl y 33 cl



Magma de Cabreiroá
con gas

Pet de 1 litro y 50 cl



Fontarel

En pleno corazón de Sierra Gorda, en el municipio granadino de Loja, comúnmente conocido como "Ciudad del Agua", aflora el Manantial El Pilar. Allí mismo, se envasa el agua del manantial: fresca, transparente y libre de impurezas.

Fontarel es un agua mineral natural de Andalucía, de mineralización débil, muy recomendable para aquellos que se cuidan.



Fontarel Natural
Botella 50 cl
Pack de 12 botellas



Fontarel Natural
Botella 1,5 litros
Pack de 6 botellas



Agua de Cuevas

En el entorno incomparable del Puerto de San Isidro, situado en pleno corazón de la Cordillera Cantábrica, nace de las Fuentes de Invierno el Agua de Cuevas.

Allí mismo se envasa, a 800 metros de altitud, para conservar todas sus propiedades y toda su pureza asturiana.

BAJO CONTENIDO EN SODIO

El Agua de Cuevas es el Agua Mineral Natural de Asturias con menos sodio, nuestra fuente de equilibrio. Agua de mineralización débil.

Indicada para dietas pobres en sodio y para la preparación de alimentos infantiles.



Agua de Cuevas Natural

Botella 1,5 litros
Pack de 6 botellas
Caja de 12 botellas



Agua de Cuevas Natural

Botella 50 cl
Pack de 8 botellas
Caja de 24 botellas



Agua de Cuevas Natural

Botella 33 cl
Pack de 35 botellas



AGUARDIENTE DE ORUJO, 75 cl

COMPOSICION: aguardiente de orujo, de las variedades Mencía, Albariño y Treixadura.

ELABORACIÓN: destilación en alambique de cobre (método tradicional), por arrastre de vapor. Se aprovecha solamente el "corazón", la mejor fracción del destilado.

CATA: transparente. Impecable. Aroma limpio. Fragante y sutil. Boca fina, delicada, rica en matices. Redondo.



LICOR DE HIERBAS DE GALICIA, 75 cl

COMPOSICION: aguardiente de orujo, hierbas aromáticas (hierba Luisa, menta, regaliz, canela, naranja, azahar, manzanilla, cilantro, té...) y azúcar de caña.

ELABORACIÓN: maceración de las hierbas en el aguardiente de orujo, removiendo diariamente, posterior escurrido, adición de azúcar y filtrado final.

CATA: bonito color amarillo. Brillante. Intenso aroma, con recuerdos, cítricos, balsámicos y especiados. En boca es goloso. Evoca recuerdos de campo y monte bajo. Una explosión de sabores que inunda el paladar.



CREMA DE LICOR, 75 cl

COMPOSICION: aguardiente de orujo, canela, crema de leche y azúcar de caña.

ELABORACIÓN: lenta maceración de canela en aguardiente de orujo durante días. Posterior filtrado para eliminar la canela en rama. Adición del punto justo de azúcar en el aguardiente macerado, que se mezclará muy lentamente sobre la crema de leche.

CATA: uniforme y limpio. De ocre claro. Dulce fusión entre el intenso aroma de la canela y la fina crema de leche que culmina con el delicado toque del aguardiente. Paladar suave y cremoso, destacando su retrogusto persistente de naturaleza.



LICOR CAFÉ DE GALICIA, 75 cl

COMPOSICION: aguardiente de orujo, café Maragogype de tueste natural y azúcar de caña.

ELABORACIÓN: maceración del café Maragogype en grano, recién tostado, en el aguardiente de orujo, removiendo diariamente, posterior escurrido, adición de azúcar y filtrado final.

CATA: bonito color tostado con ribete caoba. Aroma a café-café, con trasfondo limpio de buen orujo. En boca es goloso y recurrente.

AGUARDIENTES QUENZA, 500 ml

Cuando el bagazo entra en el alambique, el fuego y el vapor obran un milagro. El resultado es un aguardiente transparente y equilibrado. Un sabor que resume lo mejor de nuestra tierra. Que lleva en su interior toda la sabiduría y todo el cariño que sólo esta en las cosas hechas artesanalmente. Una tradición milenaria, según la cual se destila nuestro aguardiente de la única manera posible. Gota a gota.





Sangría
Lata de 25 cl
Barril de 30 l



Tinto de verano
Lata de 25 cl
Barril de 30 l



**Tinto de verano
Limón**
Lata de 25 cl



Blanco de verano
Lata de 25 cl



Rebujito
Lata de 25 cl



Shandy sidra
Lata de 25 cl

Sangría de verano: Disfruta de este combinado divertido y afrutado siempre que quieras. Junto con el Tinto de Verano, forma la pareja más clásica de La Tita.

Tinto de verano: Alrededor de la tita y de su clásico Tinto de verano surgen los momentos más divertidos y espontáneos en buena compañía.

Primer Shandy de sidra, con solo 2% vol. alc. es ligero y muy refrescante. Aroma y sabor: aroma a sidra con refresco de naranja y limón. Sabor dulce-ácido con notas cítricas.

Blanco de verano: uno de los combinados más "chic" de La Tita. Perfecto para las largas noches de Verano. Fino y perfumado con notas cítricas, sabor agradable y fresco con ataque dulce y ligero tacto alcohólico.

Rebujito: Inspirado en la alegría del sur, para tomar acompañado de la suave brisa marina. Aroma inicial muy destacable a manzanilla, acompañaban la menta y el limón aportando un carácter muy refrescante. Dulce y ligeramente carbonatado, resulta muy fácil de beber.



Mosto Zuvit
Botella 1 l y botella de 20 cl

MOSTO ZUVIT

Bebida elaborada a partir de 100% zumo, que destaca por su aspecto brillante y su sabor dulce y afrutado con notas de miel. Se amplía la gama, con el lanzamiento de Zuvit tinto. En este caso, se ha trabajado especialmente en conseguir un equilibrio entre la astringencia del zumo de uva tinta y el sabor dulce del zumo de uva blanca con el objetivo de elaborar un mosto diferente que, manteniendo la esencia dulce y afrutada de un mosto, se diferenciase, aportando unas notas astringentes.



Sidra dulce

Botella de 75, 33 y 20 cl
Barril de 30 l.

SIDRA DULCE MAELOC

COLOR: Amarillo dorado brillante

AROMA: Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.

SABOR: Franco, dulce, con notas cítricas.



Sidra seca

Botella de 50, 33 y 20 cl
Barril de 30 l.

SIDRA SECA MAELOC

Elaborada según el proceso original de las antiguas sidras celtas.

COLOR: Naranja ocre, brillante, con irisaciones salmón.

AROMA: Equilibrado con tánicas natas de su peculiar variedad.

SABOR: Franco y ligeramente amargo.



Sidra de fresa

Botella de 50, 33 y 20 cl

SIDRA DE FRESA MAELOC

COLOR: Rosado intenso y brillante.

AROMA: Agradable fusión entre las golosas fresas y el peculiar carácter de la madurez cítrica del yuzu.

SABOR: A fresa con ligeras notas en retrogusto de la sidra de la que procede.



Sidra de mora

Botella de 50, 33 y 20 cl

SIDRA DE MORA MAELOC

COLOR: Rosado y brillante.
AROMA: A sidra con notas de frutos del bosque.

SABOR: A mora, dulzón pero ligero y refrescante.



Sidra de pera

Botella de 50, 33 y 20 cl

SIDRA DE PERA MAELOC

COLOR: Amarillo dorado y brillante.

AROMA: Intensas notas de pera y cítricos que aportan una gran frescura.

SABOR: Suave a sidra con pera.



Sidra natural sin

Botella 75 cl

Sidra natural ecológica

Botella 75 cl

Sidra extra ecológica

Botella 75 cl

SIDRA SIN MAELOC

COLOR: Amarillo dorado.

ASPECTO: Brillante con fina burbuja.

SABOR Y AROMA: Ligeras notas de sidra y compota de manzana; sabor dulce-ácido, refrescante pero meloso por el contenido del zumo.

SIDRA EXTRA ECOLÓGICA MAELOC

COLOR: Amarillo dorado brillante con fina burbuja.

AROMA: Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.

SABOR: Franco, dulce, chispeante con notas cítricas.

SIDRA NATURAL ECOLÓGICA MAELOC

COLOR: Con irisaciones pajizas, en rama con sensación de aguja natural.

AROMA: Limpio y equilibrado, con notas frutales y sensación de acidez.

SABOR: Franco con equilibrio acidez-amorgor, moderadamente astringente.

Estrella Galicia



Hijos de Rivera S.A.U.

Polígono Industrial A Grela C/ José María Rivera Corral 6

15008 A Coruña España Centralita 981 901 906

www.estrellagalicia.es