

'Moritz Sour', una cerveza ácida para el verano

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 11/07/2018 [Cervezas](#)



[Cervezas Moritz](#), integrada en **Grupo Ágora**, lanza una nueva variedad que combina la acidez de la fermentación láctica con el dulzor de **albaricoques y melocotones** y un ligero toque de **canela y romero**, que produce un efecto refrescante ideal para el verano. Bajo la marca '**Moritz Sour**', se trata de la octava especialidad que ha nacido en el Moritz Beer Lab, el centro de I+D+I cervecero donde a diario los maestros cerveceros de la Fàbrica Moritz Barcelona experimentan con nuevas variedades y fórmulas para

crear cervezas de temporada.

La 'Moritz Sour' está pensada especialmente para los calurosos meses de verano. Elaborada con fruta de temporada natural (75% albaricoque y un 25% melocotón), se trata de una **sour beer con un amargor de 12 IBUS y 4% de alcohol**. Esta nueva propuesta recoge la esencia de Moritz y de Barcelona: tradición y modernidad. La primera cerveza de Barcelona, que empezó a producir en 1856, reafirma así su apuesta por la elaboración de **cerveza sin pasteurizar fresca de temporada**.

Alimarket