



Tyris crea una receta para una cerveza 'de invierno' de edición limitada

La Tyris Pastry Stouts es una cerveza negra elaborada con frambuesa y perfecta para maridar con postres. De color negro, en nariz es suave y aromática, el primer aroma reconocible es torrefacto acompañado de cacao y con notas a café

ELMUNDOVINO CV

Cerveza Tyris como ya va siendo habitual, presenta una nueva cerveza para cada estación del año. Ha llegado el turno de la estacional de invierno y para ello, han creado una nueva receta: la Tyris Pastry Stout.

Una cerveza negra elaborada con frambuesa y perfecta para maridar con postres. De color negro, en nariz es suave y aromática, el primer aroma reconocible es torrefacto acompañado de cacao y con notas a café. Con un sabor dulce y tostado volviendo a aparecer más intensamente las notas de cacao y frambuesa. El amargor, combinado por las maltas tostadas y el lúpulo, es moderado. En boca

es sedosa y cremosa con un dulzor medio procedente del uso de copos de cereal y lactosa, de trago fácil y cuerpo ligero.

El estilo Pastry Stout fue bautizado por los americanos y se caracteriza por cervezas con sabores a pasteles, tartas, chocolatinas, donuts y todo aquello que pueda salir del horno de una pastelería. Cacao, copos de avena, frambuesa son algunos de los nuevos ingredientes empleados para esta nueva estacional.

'En invierno el dulce no es solo para el postre' por lo que esta nueva cerveza además de maridar con postres como tarta Sacher o pastel Selva Negra con frutos rojos, también combina

muy bien con carnes a la brasa, pescados ahumados y parilla con vegetales.

Estas combinaciones enfatizan el sabor umami y equilibran el dulzor de la propia cerveza.

La Tyris Pastry Stout ha sido elaborada para degustarla con tranquilidad, sin prisas, acompañada de una buena conversación o un libro cerca de la chimenea. Una buena opción para disfrutar de un buen guiso de temporada, como plato principal o una merienda acompañada de un buen trozo de pastel de chocolate, disfrutando de una experiencia gastronómica única.

Esta edición limitada estará disponible en el Tyris On Tap y distintos locales de toda la Comunidad Valenciana hasta el fin de existencias.

