HIJOS DE RIVERA, S.A.U.
CERVECEROS DESDE 1906

Estrella Galicia

Después de más de 100 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.

NO QUEDES A TOMAR UNA CERVEZA.

QUEDA A TOMAR UNA ESTRELLA GALICIA.

EXAGERADAMENTE BUENA

lacervezaquenodeberiasperderte.com

Estrella Galicia recomienda el consumo responsable

Estrella Galicia

Cerveza de color dorado brillante que parte de una selección de maltas y lúpulos especialmente amargos. Su proceso de cocción, fermentación y maduración transcurre a lo largo de 20 días, consiguiendo que esta cerveza tenga un agradable y característico sabor lupulado.

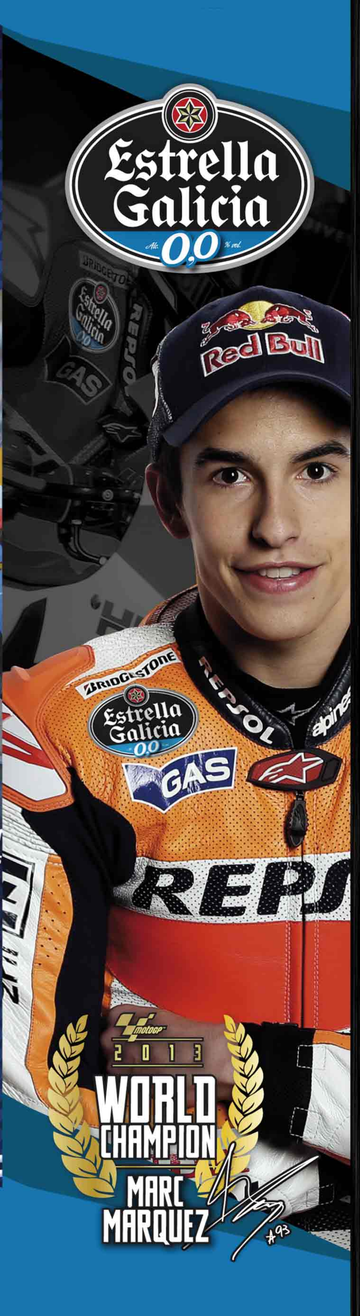
AROMA: gratos,refrescantes, donde destacan los tonos especiados.
APARIENCIA: de color dorado brillante.
SABOR: en boca se presenta neutra y ligera, con un matiz muy marcado de sabor a lúpulo.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 5,5 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5° C

Botella 33 cl

Botella 20 cl

Lata de 33 cl

Barril de 30 y 50 l



Estrella Galicia 0,0

Botella 33 cl

Botella 20 cl

Lata de 33 cl

Barril de 30 l

Su elaboración procede de cerveza totalmente terminada la cual se desalcoholiza. De este modo, se obtiene una cerveza sin alcohol, más refrescante debido a su ligero matiz cítrico y que mantiene el aroma y el cuerpo de la cerveza especial. De color ámbar claro y que, a pesar del proceso de desalcoholización, se percibe en paladar, un amargo característico, que no pasa desapercibido en el trago.

AROMA: muy frescos. Piel de cítricos.
APARIENCIA: de color amarillo dorado intenso.
SABOR: en boca se presenta con un punto de amargor punzante y resistente, lo que le da a esta cerveza un matiz muy seco.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 0,04 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5° C

Botella 33 cl

Lata de 33 cl

Barril 30 l

Es una cerveza del tipo "PILSEN" cuya concentración de Extracto Seco Primitivo es de 11.3 Plato y cuya concentración alcohólica final es del 4.7%. Con un pálido color dorado, es más suave y de cuerpo más ligero que la Especial, aunque mantiene su sabor amargo tradicional. Su denominación oficial es "Estrella Galicia Cerveza Pilsen" y durante su degustación se nota un balance de sabores muy agradable. Se podría definir como una cerveza muy refrescante y muy fácil de beber

Shandy
Estrella Galicia

Botella y lata de 33 cl y botella de 25 cl

Es una cerveza lager aromatizada, con un contenido alcohólico inferior al 1 % en volumen (V/V). Equilibrada entre el carácter refrescante de una clara con la característica híbrida de sabores a cerveza y un toque de limón entre ácido y dulce potenciando el bouquet (sabor amargo y aroma) del lúpulo. Muy refrescante y suave, cremosa al paladeo y mantenido regusto. Luminoso color dorado brillante.

AROMA: en el que predominan las notas cítricas sin dejar de lado los propios de la cerveza.
APARIENCIA: de color pálido dorado. Limpio y brillante.
SABOR: en boca se presenta muy refrescante pero que sabe a cerveza.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 0,9 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5° C

Estrella Galicia SPECIAL LIGHT

Botella 33 cl

Lata de 33 cl

Nuestra cerveza Light está orientada a esas personas a las que les gusta la cerveza pero prefieren un menor consumo de alcohol o calorías. Aunque esta cerveza está encuadrada entre las cervezas de bajo contenido en alcohol, posee un extracto seco primitivo de 8,5°P, lo que confiere un marcado sabor a cerveza que recuerda a nuestra cerveza Especial. A pesar de llevar menos de la mitad de alcohol y un tercio menos de calorías, el resultado es una cerveza un poco más suave, ligeramente menos amarga y con un color pálido característico de las cervezas pilsen .

AROMA: limpios y gratos. Aromas equilibrados entre el que aporta la flor de lúpulo y el ligero aroma malteado de dicha cerveza.
APARIENCIA: de color pálido dorado. Limpio y brillante.
SABOR: en boca se presenta franca sin grandes contrastes, con cuerpo. Tiene textura fina y con un punto de amargor que nos hace un postgusto seco.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 2,5 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5° C

1906

AÑO / YEAR

RESERVA ESPECIAL

Botella 33 cl

Lata de 33 cl

Barril de30 litros

Elaborada a partir de una cuidada selección de maltas tostadas y lúpulos de las variedades "Perle Hallertau" y "Nugget" que consiguen darle un aroma, color ámbar oscuro y un marcado sabor a dichas maltas. De abundante espuma cremosa, que se mantiene durante todo el consumo de la cerveza dejando el característico "encaje de Bruselas" en el vaso. El efecto del alcohol es perceptible pero de carácter suave y cálido, sin las asperezas que caracterizan la presencia de alcoholes superiores.

AROMA: en la mezcla que aportan tanto el lúpulo como la malta, en esta cerveza predomina el aroma limpio, franco e intenso de la malta tostada.
APARIENCIA: de bonito color ámbar oscuro. Limpia y brillante, y de abundante espuma espesa y cremosa que se mantiene durante todo el consumo.
SABOR: en boca se presenta espesa, densa, elegante y redonda, presenta un punto de amargor elegante que se funde en la boca. Postgusto largo y agradable.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 6,5 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5º C

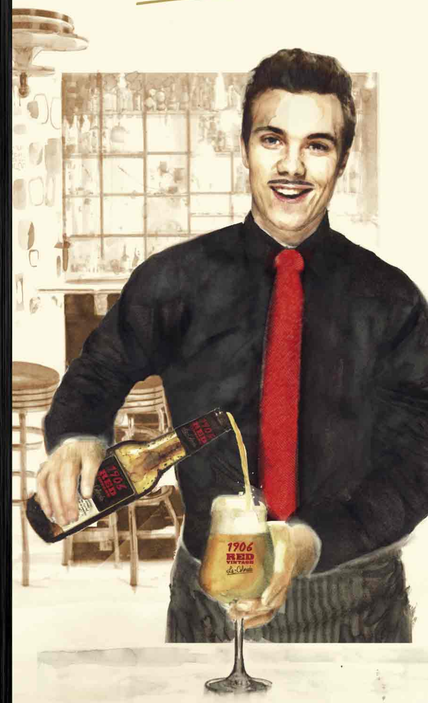
Botella 33 cl

1906 Red Vintage se presenta en formato de 33 cl, con diseño retro y su singular tapón abre fácil rojizo.

AROMA: Intensa y equilibrada, se caracteriza por su aroma a malta tostada y espuma cremosa y compacta con burbuja fina.
APARIENCIA: de color amarillo dorado intenso.
SABOR: en boca se presenta con un punto de amargor final que balancea su alto contenido alcohólico que hace que el conjunto sea agradable de beber en cualquier momento.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 8,0 % alc. vol.
TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 5º C

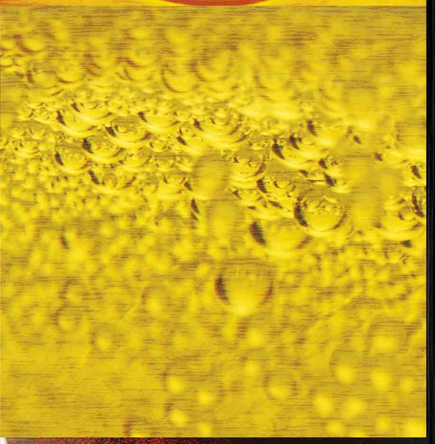
1906 RED VINTAGE

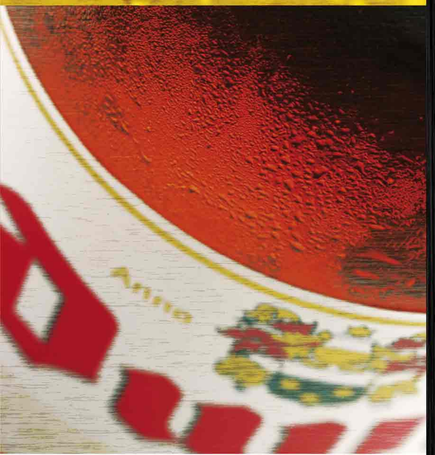
La Colorada



Hay cosas que no deberíamos perder.

La Colorada





DE KONINCK

Botella 33 cl y barril 20 l

ESTILO: Cerveza ambar de alta fermentación.
ABV: 5,2%
SABOR: Sabor fuerte con un aroma suave. Se bebe facilmente y es refrescante.
LÚPULO: Saaz.
COLOR: Ambar.
BBD: Botella 12 meses, Barril: 9 meses.
SERVIR: 4 - 5°C.

LIEFMANS

Botella 25 cl y barril 20 l

ESTILO: Cerveza de fruta belga, cóctel de cinco frutas rojas: cerezas belgas naturales mezclado con zumos de fresa, baya de saúco, frambuesas y arándano.
COLOR: rojo.
ABV: 4.2%.
BBD: barril:12 meses - bottles: 18 meses.
SABOR: Refrescante, dulce con toques de fruta roja.

MAREDSOUS

Botella 33 cl y barril 30 l

TIPO: Belgian Abbey Ale, segunda fermentación en botella y maduración en cámara caliente y fría (±60 días de producción).
COLOR: Rubia y morena.
GRADO: Rubia 6 % y morena 8%.
DURACIÓN: 30 meses después de embotellar.

DUVEL

Botella 33 cl

TIPO: Strong Blond Belgian Ale, alta fermentación + segunda fermentación en botella y maduración de 2 meses en Bodega.
COLOR: Rubia, dorada, clara
GRADO: 8.5 %.
AROMA: Gran sabor a lúpulo y muy aromática.
LÚPULOS: Saaz-Saaz (Republica Checa), Styrian Golding .(Slovenia)
DURACIÓN: 30 meses posterior a su producción.
SERVIR: Servir lentamente a 6°C (47°F).

VEDETT

Botella 33 cl y Barril 20 l

TIPO: Cerveza belga de trigo.
ASPECTO: Color dorado suave. Sus ingredientes naturales provocan el típico aspecto nublado en el vaso. Espuma blanca y cremosa con abundantes y finas burbujas.
AROMA: Fresca, aroma suave a cítricos y hierbas.
MARTA: Malta de cebada blanca y arroz.
LÚPULO: Saaz-Saaz, Hallertau Magnum, Hallertau Perle.
SERVICIO: 3°
GRADO: 4,7%.

LA CHOUFFE

Botella 33 cl y Barril 20 l

ABV : Golden Ale 8% ABV
ESTILO: Natural, refermentación, sin filtración, sin pasteurización ni aditivos.
COLOR: dorado, turbio, espuma rica, burbujas finas, lupulada y refrescante.
AROMA: condimentado, ligeramente.
MALTA: malta de cebada blanca.
LÚPULO: Styrian Golding & Saaz-Saaz.
SERVIR: Servir despacio a 4-10°C.

Weibbier 50 cl - lata 33 cl y barril 30 l

Pikantus 50 cl

Dunkel 50 cl

Alkoholfrei 33 cl

Weissbier - Cerveza de trigo "Premium".
Con levadura fina, maduración tradicional "en botella", de sabor agradable, armonioso y refrescante.

Alc. 5,3% Vol.

Pikantus - Cerveza de trigo oscura de tipo "Bockbier" de gran carácter, con sabor muy aromático.

Una cerveza exepcional para momentos especiales.

Alc. 7,3% Vol.

Dunkel - Producida con los métodos más modernos, según una antigua receta.

Maltas tostadas selecionadas le dan un sabor suave y maduro.

Alc. 5,3% Vol.

Alkoholfrei - ¡La cerveza ideal para los deportistas!

Esta cerveza es genuinamente saludable, contiene todas las vitaminas del grupo B y aporta solo 25 kcal por 100ml.

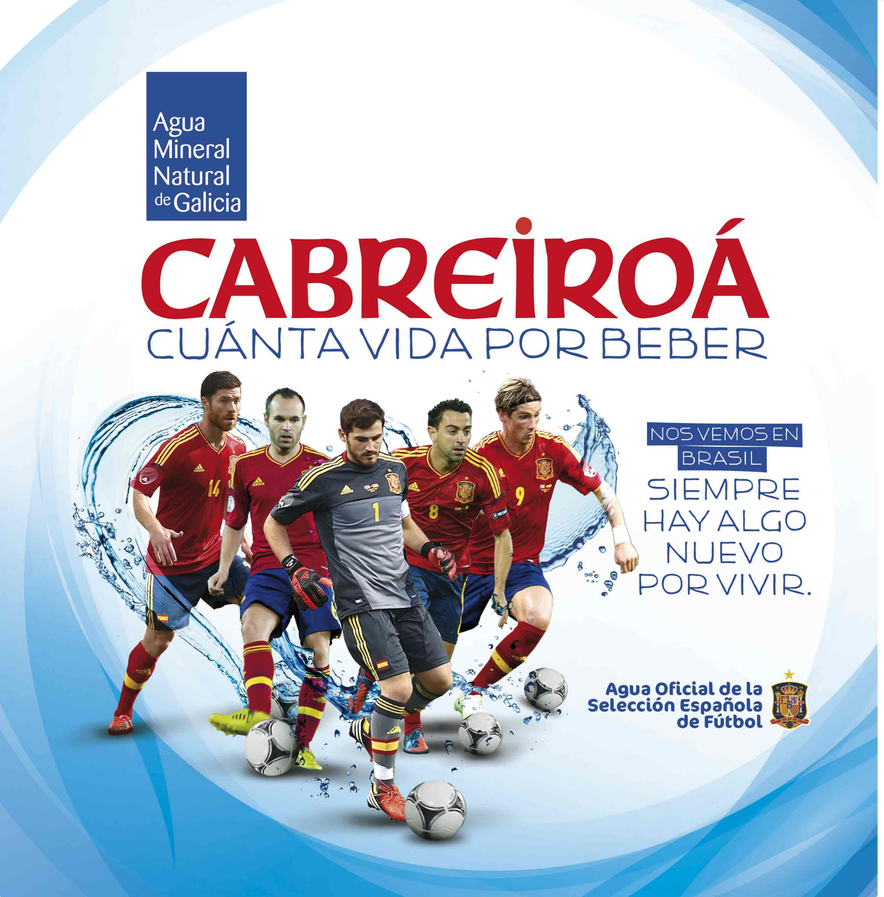
Alc. < 0,5% vol.

Botella 33 cl

SABOR: Tiene un aroma a malta de bajo a moderado y un moderado aroma frutal. Sabe ligeramente dulce, con un nivel de tenor amargo de bajo a ligero, y de cuerpo moderado. Miller Genuine Draft es fresca y ligera, con un regusto moderado.
ALMACENAMIENTO: 9 meses.
GRADO: 4,7%.
COLOR: 6,4.
AMARGOR: 7.
INGREDIENTES: agua, malta de cebada, granos de cereal seleccionados, lúpulos.
SERVIR: 4°C.

Botella 45 cl | Botella 33 cl | Botella 33 cl sin | Lata 33 cl | Barril 30 l

SABOR: Grolsch tiene un fresco y distintivo sabor con mucho cuerpo. Debe su magnífica calidad a la selección de los más finos ingredientes, a su proceso de elaboración de baja fermentación y a la combinación de dos tipos de lúpulos.
ALMACENAMIENTO: barril – 6 meses, botella - 12 meses, lata - 12 meses
GRADO: 5%.
COLOR: 8,5.
AMARGOR: 27.
INGREDIENTES: agua, malta de cebada, lúpulos.
SERVIR: 7°C.



Cabreiroá Natural
Botella 1 Litro
Caja 12 Botellas

Cabreiroá Natural
Botella 50 cl
Caja 20 Botellas

Cabreiroá Natural
Botella 33 cl
Caja 24 Botellas

Cabreiroá con gas
Botella 33 cl
Caja 24 Botellas

Cabreiroá con gas
Botella 50 cl
Caja 20 Botellas

Cabreiroá con gas
Botella 1 Litro
Caja 12 Botellas

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
Botella 1,5 litros
Caja 6 Botellas

Cabreiroá natural
Botella 1 litro
Caja 15 Botellas

Cabreiroá natural
Botella 50 cl
Caja 35 Botellas

Cabreiroá natural
Botella 33 cl
Caja 35 Botellas

Monde Selection
El Instituto Internacional de Selecciones de Calidad, 2011 otorga la Medalla de oro
Bruselas

iTQi 2012
En el International Taste & Quality, Magma ganó dos estrellas de oro
Bruselas

Fòrum Gastronòmic de Girona
Considerado uno de los encuentros más prestigiosos en el campo de la alta gastronomía en nuestro país conseguimos en Febrero del 2011 el Premio al Mejor Packaging
Girona

Silver Pentawards 2011
A la Excelencia de la marca en diseño y packaging
New York

Water Innovation Awards
Nos han otorgado dos grandes premios:
Mejor Nueva Agua Con ó Sin Gas
Packaging más Innovador
Río de Janeiro

www.magmadecabreiroa.es

Agua de aguja
Botella 50 cl
Caja 20 Botellas

Agua de aguja
Botella 25 cl
Caja 20 Botellas

El agua que nunca ha visto la luz

El acuífero de cabreiroá se alimenta de la lluvia que cae en uno de los entornos naturales mejor conservado de Galicia. Cuando tocan el suelo, las gotas inician un proceso que dura más de 200 años. Primero descienden por las grietas del macizo granítico, filtrándose por sucesivas capas de granito y cuarcitas.

A 3000 metros de profundidad, el agua alzcanza los 100ºC de temperatura y se mezcla con el gas carbónico que escapa del magma terrestre por la falla de Regua Verín.

Es entonces cuando magma adquiere sus finas burbujas de gas carbónico natural y enormes presiones la empujan de nuevo hacia la superficie.

Tras el segundo proceso de filtrado que se produce al ascender, magma se extrae a 150 metros de profundidad.

Cabreiroá ÚNICA

Envasada con las finísimas burbujas que de forma natural brotan de la tierra, después de años de reposo en el interior de nuestro manantial. Una sensación refrescante, que hace este agua única.

Pureza y calidad garantizadas, desde hace 100 años:

Desde hace 100 años lo único que hacemos con nuestra agua es envasarla tan natural y pura como brota de nuestro manantial. Una pureza que llevó al Agua de Cabreiroá a ser declarada minero medicinal en 1906. Este compromiso con la calidad, el respeto por el medioambiente y la preocupación por la seguridad de nuestros trabajadores, nos han permitido ser la ÚNICA empresa de Agua Mineral Natural con certificados AENOR.

Agua Mineral Natural con gas carbónico natural

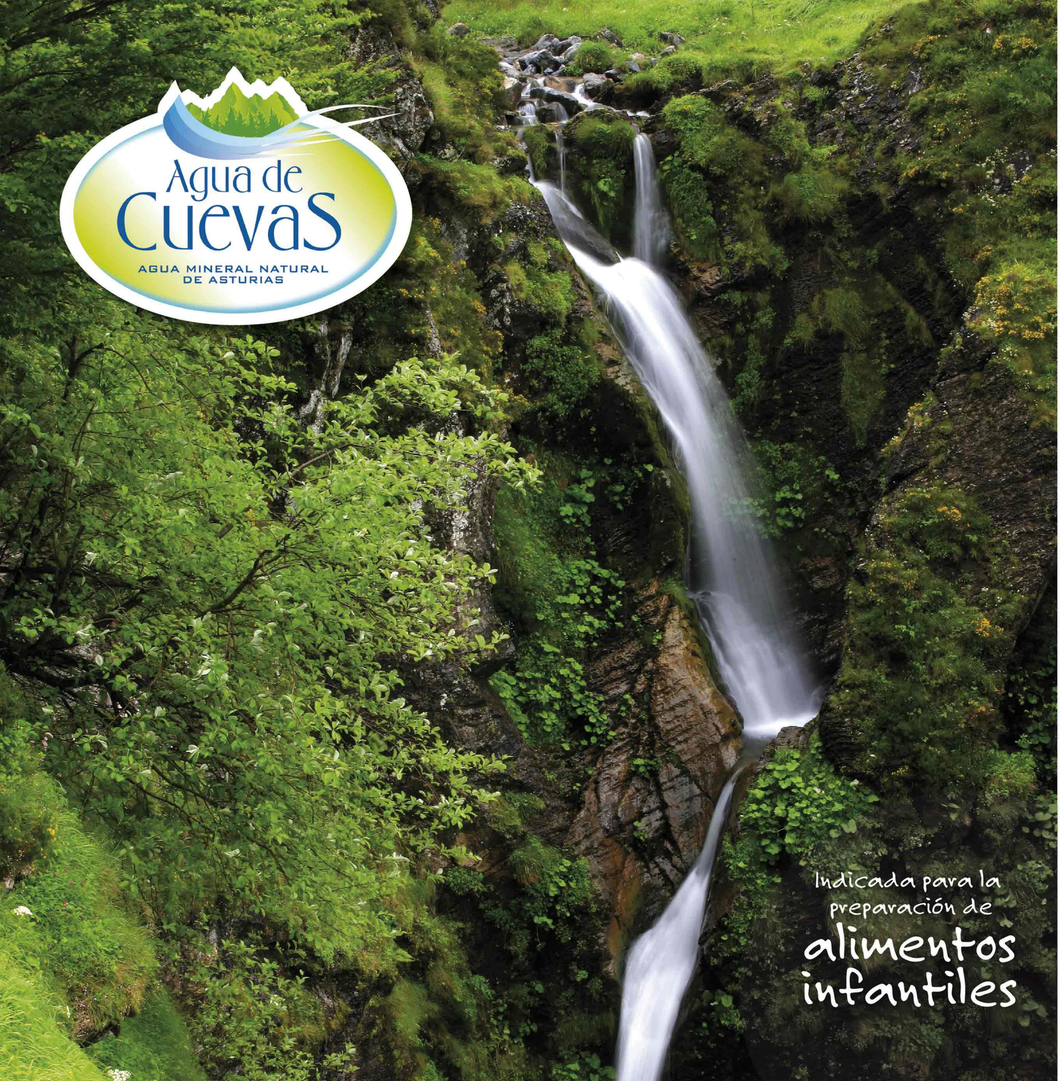
Botella 75 cl

Caja de 12 botellas

Agua Mineral Natural con gas carbónico natural

Botella 25 cl

Caja de 24 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

Agua de Cuevas Natural
Botella 50 cl
Pack de 24 botellas

Agua de Cuevas Natural
Botella 33 cl
Pack de 35 botellas

LICOR CAFÉ DE GALICIA, 750 ml

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 azucar 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.

CREMA DE ORUJO, 750 ml

COMPOSICION: aguardiente de orujo, canela, crema de leche y azucar de caña.
ELABORACIÓN: lenta maceración de canela en aguardiente de orujo durante días. Posterior filtrado para eliminar la canela en rama. Adición del punto juesto 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 DE HIERBAS DE GALICIA, 750 ml

COMPOSICIÓN: 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.

ORUJO DE GALICIA, 750 ml

COMPOSICIÓN: 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.I mpecable. Aroma limpio. Fragante y sutil. Boca fina, delicada, rica en matices. Redondo.

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.

MENCÍA TINTO 2012

VINO: Ponte da Boga.
D.O.: Ribeira Sacra, Ourense, Galicia, España.
COMPOSICIÓN: Mencía 100%.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5°.
CATA: Bonito color rubí con matices violáceos. Aromas típicos de la variedad Mencía. En boca se caracteriza por su ligereza, frescura, suavidad y bajo contenido en taninos. Recuerdos de mora y frambuesa.

EXPRESIÓN GÓTICA 2012

VINO: Ponte da Boga.
EDICIÓN LIMITADA 2012
COSECHA: 2011
D.O.: Ribeira Sacra, Ourense, Galicia, España.
COMPOSICIÓN: Mencía 69%, merenzao 10%, souson 10%, brancellao 4%.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,9°.
CATA: Rojo intenso con elegantes notas de frambuesa, grosella, violeta, lavanda y pimienta verde.
CRIANZA: Suave en barrica de roble francés.

GODELLO BLANCO 2012

VINO: Ponte da Boga.
D.O.: Ribeira Sacra, Ourense, Galicia, España.
COMPOSICIÓN: Godello 89%, Albariño 8%, Dona Branca 3%.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,4°.
CATA: Amarillo verdoso brillante. En nariz destaca la fruta fresca (cítricos, manzana, pera de agua).
Gran equilibrio dada su elegante acidez con una muestra de frescura y un ataque graso.

ALAÍS 2010

COLOR: Rojo profundo, con borde violaceo.
MATIZ: Muy intensa, delicadas notas de reducción dejan paso a los pocos minutos, a profundas notas de frambuesas, moras y violetas, entre las que se integran con discreción y sin resaltes los suaves aportes de la madera con delicadas notas de café y pan tostado.
BOCA: Con una estructura y concentración poderosas, su extraordinaria delicadeza y la absoluta redondez de sus taninos nos envuelven en un mundo de dulzura y golosidad excepcionales.
COMPOSICIÓN: 100 % Mencia.
GRADO ALCOHÓLICO: 14,1°
Crianza en barrica francesa 10 meses.

BANCALES OLVIDADOS 2010

COLOR: Rojo profundo, con borde violaceo.
NARIZ: Muy intensa, floral y especiada, con notas de tinta china y tabaco, con un discreto aporte de madera que se integra armoniosamente en el conjunto, configurando un perfil complejo y elegante.
BOCA: Potente, con taninos maduros bien integrados que aportan frescura, sin caer en la rusticidad, se muestra persistente y equilibrado, invitándonos siempre a una copa más.
COMPOSICIÓN: 100% Mencia
GRADO ALCOHÓLICO: 14.8°
Crianza en barrica francesa 10 meses.

CAPRICHO DE MERENZAO 2010

COLOR: Rojo pálido poco intenso.
NARIZ: Un torbellino de frutas de hueso y frutitos rojos del bosque, que dominan por completo toda la experiencia de degustar esta delicia, elegancia y frescura atlánticas en estado puro.
BOCA: De estructura media, con una pizca de amargor final característico de la variedad, las sensaciones gustativas acompañan la expectativas que se forjo nuestro olfato.
COMPOSICION: 85% Merenzao, 5% de Souson, 5% de Mencia y 5 % de Brancellao
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°
Crianza en barrica francesa 10 meses.

SANGRÍA LA TITA

Disfruta de este combinado divertido y afrutado siempre que quieras. Junto con el Tinto de Verano, forma la pareja más clásica de La Tita.
INGREDIENTES: Vino tinto, agua, azúcar y aroma natural de limón y naranja.
COLOR: rojo rubí.
SABOR: intenso sabor a fruta sobre el fondo de un vino joven.
AROMA: Frutal, con notas cítricas de limón y naranja.
TEMPERATURA DE SERVICIO: sírvase muy frio.

TINTO DE VERANO LA TITA

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

INGREDIENTES: Vino tinto, agua, azúcar y aroma natural de limón y naranja.
COLOR: rojo rubí ligeramente pálido.
SABOR: intenso sabor a fruta sobre el fondo de un vino joven.
AROMA: Frutal, con notas cítricas de limón y naranja.
TEMPERATURA DE SERVICIO: sírvase muy frio.

Sangría
Lata de 250 ml
Barril de 30 l
Bandeja 24 latas

Tinto de verano
Lata de 250 ml
Barril de 30 l
Bandeja 24 latas

Tinto de verano Limón
Lata de 250 ml
Bandeja 24 latas

Tinto de verano Sin alcohol
Lata de 250 ml
Bandeja 24 latas

Blanco de verano Sin alcohol
Lata de 250 ml
Bandeja 24 latas

Rebujito
Lata de 250 ml
Bandeja 24 latas

Shandy sidra
Lata de 250 ml
Bandeja 24 latas

MOSTO ZUVIT

COLOR: ámbar.
SABOR: fruta madura con tonos a miel.
AROMA: miel.
SERVIR: 6° C.
GASTRONOMIA: aperitivos salados.

Mosto Zuvit
Botella 1 l y botella de 20 cl
Bandeja de 12 botellas de 1 l
Bandeja de 24 botellas

Sidra dulce
Botella de 1 l, 33 cl y 20 cl
Barril de 30 l.
Bandeja 24 botellas 33 cl

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 33 cl y 20 cl
Barril de 30 l.
Bandeja 24 botellas 33 cl

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 33 cl y 20 cl
Bandeja 24 botellas 33 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 33 cl y 20 cl
Bandeja 24 botellas 33 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 33 cl y 20 cl
Bandeja 24 botellas 33 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 extra ecológica
Botella 750 ml
Caja Expositor de 12 botellas de 750 ml

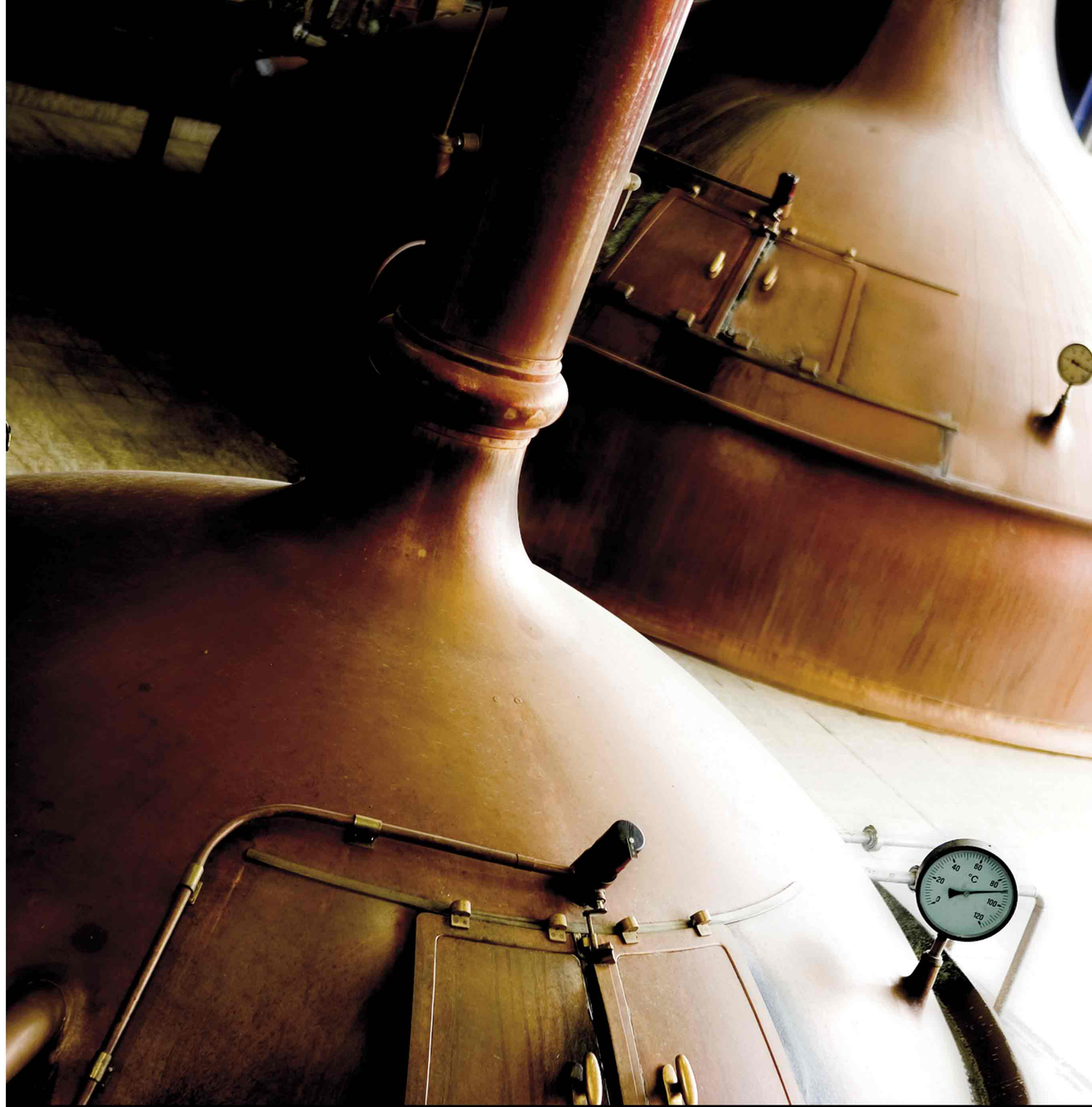
SIDRA EXTRA ECOLÓGICA MAELOC

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.

Sidra natural ecológica
Botella 750 ml
Caja Expositor de 12 botellas de 750 ml



Estrella Galicia
HIJOS DE RIVERA, S.A.U.
CERVECEROS DESDE 1906