

VICTORIA

MÁLAGA 1928



Trova la tua
scheda di
degustazione

VICTORIA 00

- Dorata, equilibrata e complessa.
- Durante la produzione vengono recuperati gli aromi naturali che di solito si perdono nel processo di dealcolizzazione, evitando l'uso di aromi aggiunti e preservando così tutto l'aroma e il sapore della birra.
- Schiuma leggera.
- Si abbina con tortilla de patatas, alici marinate, frittura di calamari, gazpacho andaluso.

• Luogo d'origine: MÁLAGA - SPAGNA	• Grado sacc.: 0°
• Stile: LAGER ANALCOLICA	• Punto d'amaro: 17 IBU
• Fermentazione: BASSA	• Temp. di servizio 4/6°
• Grado alcolico: ANALC. (0,0% vol.)	• Saturazione: 5 g. CO₂/l

LA BIRRA DI MÁLAGA DAL 1928

Victoria Málaga, nata nel 1928 e ispirata alla patrona della città, unisce la tradizione locale alla maestria tedesca. Dopo le difficoltà della Guerra Civile, riprese la produzione nel 1937, diventando simbolo di Málaga. Negli anni '60, con il boom turistico, il marchio divenne celebre grazie al suo slogan "Malagueña y exquisita".

Oggi, Victoria è una birra dorata e rinfrescante, realizzata con cura attraverso un processo di lenta maturazione di almeno 12 giorni, che ne esalta il sapore e celebra l'essenza della città.



VICTORIA 00

Victoria 0,0% è una birra molto **rinfrescante**, con un perfetto equilibrio tra la **dolcezza del malto** e le **delicate note di luppolo**. Presenta un colore ambrato, molto brillante, con riflessi dorati che le conferiscono limpidezza ed eleganza.

• 3465 FUSTO 20 I - VAR

• CONNETTORE TIPO G - "TRIANGOLO"



Radeberger Gruppe Italia S.p.A.
Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72
info@radeberger.it
www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it