

# Beeren Männle

## Zumo Fermentado de Frambuesa



### ■ ORIGEN

Beeren Männle presenta una nueva y atractiva línea de jugos de fruta fermentados. Es el aroma y el color de las frambuesas de la región del Ñuble, una selección de las mejores frutas de la zona, maceradas y fermentadas de manera natural para, a través del prensado, extraer solo el jugo fermentando que, después de reposar en nuestros estanques, quedará listo para ser embotellado.

Descubre y amplía los sentidos con el sabor de un producto único, innovador y natural; especial para servir como aperitivo, sobre mesa y coctelería.

### ■ VARIEDAD

Frambuesa

### ■ FERMENTACIÓN

Las frambuesas frescas se maceran y fermentan en lagares, donde se realiza el pisoneo manual para extraer el color, los aromas y los sabores.

### ■ GUARDA

El zumo de frambuesa fermentado es guardado en estanques de acero inoxidable o estanques de fibra de vidrio.

### ■ NOTA DE CATA

Es de color rojo carmesí brillante. En aromas resalta con claridad la frambuesa, complementada con suaves notas a frutas rojas. En boca se perciben los sabores de la frambuesa, con un cuerpo ligero, abocado y de una equilibrada acidez.

Un zumo de frambuesa fermentado elegante, perfecto para disfrutar en una tarde de verano o como acompañamiento de postres ligeros y tartas de frutas. Un producto único, que lo convierte en una excelente opción para aquellos que buscan una experiencia distinta y memorable.

### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar con postres en base a crema y biscocho, kuchen y quesos fuertes.

■ **SERVIR A TEMPERATURA: 12 - 14° C**

■ **ALCOHOL: 10% VOL.**

■ **AZÚCAR RESIDUAL: 40 GR/L.**