

Cerveza

hecha con concentrado de higo e higo seco



Valley Fig Growers siembra, recolecta y crea ingredientes caracterizados por rescatar la naturalidad y el excelente valor nutricional del higo. El concentrado de higo y los higos secos agregan nutrición, color y sabor a bebidas fermentadas como las cervezas.

Industria en la que aplica



Bebidas Fermentadas

Características

- ✓ Se puede añadir el concentrado de higo en el proceso de elaboración de la cerveza.
- ✓ La cerveza de concentrado de higo da un color marrón oscuro con notas dulces de higo presentes en la nariz y al final.
- ✓ El concentrado de higo tiene aproximadamente un 60% de azúcares fermentables.
- ✓ También puede añadir los higos secos en el proceso de elaboración de la cerveza para hacer hidromiel de higo.
- ✓ La hidromiel de higo es un poco dulce y contiene notas frutales y florales de los higos. A medida que envejece, el sabor se suavizará.

Certificaciones

