



nøgne ø[®]



WIT 20 IBU 4,5%

Esta Ale belga es lo que podríamos llamar un ingenio con actitud. Somos generosos con todos nuestros ingredientes - incluyendo tanto la piel de naranja y cilantro. Esto no impide que esta cerveza sea una buena compañera con platos de marisco.

Se recomienda una temperatura de 8 ° C

Ingredientes: trigo, cebada malteada, lúpulo, semillas de cilantro, piel de naranja, levadura de cerveza belga y nuestra agua local Grimstad

PREMIO: Bronce en los premios internacionales de la cerveza australiana (AIBA) 2011



INDIA PALE ALE (IPA) 60 IBU, 7,5 °-

Disponible en Barril 30l

Una cerveza rica, malta, y muy amarga.

Se utilizan lúpulos de Cascade para proporcionar un sabor afrutado, largo, especiado. Se recomienda una temperatura de 10 ° C. Ideal para acompañar platos de carnes a la brasa o ahumados.

Ingredientes: Maris Otter, Munich, trigo y malta caramelo, lúpulos Cascade, levadura de cerveza Inglesa, y nuestra agua local Grimstad.

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



IMPERIAL STOUT 75 IBUS, 9º

Disponible en Barril 30l

Creemos que al zar ruso le hubiera gustado su cerveza robusta de esta manera. Una cerveza oscura y rica con agradable amargura a malta tostada. Se recomienda una temperatura de 10°C. Estupenda con helado de vainilla o chocolate amargo.

Ingredientes: Maris Otter, Munich, cebada tostada, avena, negro y chocolate, malta, lúpulo, levadura de cerveza Inglesa, y nuestra agua local Grimstad.

PREMIOS: Oro en los Premios Internacionales de cerveza australiana (AIBA) 2010 v bronce en 2011.



TIGER TRIPEL 35IBU, 9º

Disponible en Barril 30l

Es una cerveza de color pajizo, densa y cremosa. Se equilibra con un final dulce. Cerveza sutil pero presente. Disfrute a 6°C, con quesos, mariscos o aves de corral.

Este producto está pasteurizado, pero sin filtrar.

Ingredientes: cebada malteada, trigo, malta de trigo, azúcar, lúpulo, levadura y agua local Grimstad

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



TWO CAPTAINS Double IPA 100 IBU, 8,5°

Disponible en Barril 30l

Jan Halvor Fjeld, elabora su IPA doble.

Esta IPA doble esta inspirada en una cerveza americana. Es bastante seca, que permite el dominio del lúpulo. Hay amargura en el primer trago, algunas maltas equilibradas, a medio trago notas afrutadas y complejas con aromas de lúpulo resinoso que simplemente no tiene final.

Ingredientes: agua Grimstad, cebada malteada, lúpulo y levadura.

PREMIOS: Bronce en los Premios Internacionales de cerveza australiana (AIBA) 2011



SUNTURBREW, 50 IBU, el 11°

Disponible en Barril 30l

Una cerveza elaborada en el día más corto y más oscuro del año.

Esta cerveza “monstruosa” contiene sabor a: humo, vainilla, regaliz y maltas dulces es lo que usted necesita para hacer frente a la temporada de oscuridad y frío. Mejor disfrutar frente a la chimenea mientras una tormenta invernal está tratando de derribar su casa.

Ingredientes: agua local de Grimstad, cebada malteada, centeno malteado, trigo malteado, lúpulo, levadura.

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



BITTER, 30 IBU, 4,5° - Disponible en Barril 30l

Una cerveza ligera, con un aroma de lúpulo de E Golding. Es una gran cerveza que puede combinarse con muchos alimentos. Temperatura recomendada 8°C

Ingredientes: Maris Nutria - y malta de cristal, lúpulos de Centenneal y K de E Golding, levadura de cerveza inglesa y nuestra Agua de Grimstad local.



HAVRESTOUT 20 IBU el 4,5°-

Disponible en Barril 30l

Los noruegos son unos apasionados de las cervezas negras. Esto demuestra que hay cervezas negras apetecibles todavía. Esta cerveza es lisa y potable. Se puede combinar con un plato de carne poco hecha, o con helado de vainilla.

Temperatura recomendada 8°C

Ingredientes: Cebada malteada, trigo malteado, avena malteada y cereales, saltos, levadura de cerveza inglesa y nuestra agua de Grimstad local.

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



BRUN 30 IBU, 6º

Brun es una cerveza marrón con un perfil de sabor belga. Es una cerveza bien equilibrada. Se puede combinar con carne a la barbacoa y quesos.

Ingredientes: Cebada malteada, trigo malteado, saltos, levadura de cerveza belga y nuestra agua de Grimstad local.



100 80 IBU, el 10º

Disponible en Barril 30l

Nuestra 100 esta horneada, elaborada para el placer de los cerveceros. Cerveza con una gran amargura. Temperatura recomendada 10°C

Ingredientes: trigo, y malta de chocolate; lúpulos de Columbus, chinook, y saltos Centenarios; levadura de cerveza inglesa, y nuestra agua de Grimstad local.

PREMIOS: Plata en los Premios de Cerveza australianos Internacionales (AIBA) 2010

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



500 10° , 100 IBU

Disponible en Barril 30l

Cerveza con 5 maltas, 5 saltos. El resultado es una IPA increíblemente rica. Bastante malteada, con notas a frutas principalmente es seca debido a las cantidades de saltos de Nelson Sauvín de Nueva Zelanda.

Ingredientes: Cebada malteada, trigo malteado, centeno malteado, avena malteada, chinook, Simcoe, Gema Pacífica, Centenneal y saltos de Nelson Sauvín, levadura de cerveza inglesa y nuestra agua de Grimstad local



Yamahai Muroka Junmai-shu – Sake

Este bien pasteurizada. Se puede combinar con alimentos, sobre todo el sushi. Tiene un gusto limpio y claro sin ser agudo. Hay aromas de cantalupo, sandía y flores amarillas.. ¡Debería ser almacenado el frío!

Junmai tamaño de Botella: 350 tamaño de Hornada ml: Arroz de 320 kilogramos Arroz tarifa molida: Tipos de Arroz del 70 %: El 100 % Ginpu Moto técnica: Yamahai Levadura: 701 San haga: 2.3 Amino-San: 2.1 Nihonshu :-1 Alc/vol: Filtración del 16 %: ningún Pasteurizado: sí

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com



INDIA SAISON 7,5º, 40 IBU

Disponible en Barril de 30L

Es una cerveza seca con un sentido de boca lleno de saltos ricos australianos con un perfil de aroma tropical. La amargura es asertiva, pero apacible. *Ingredientes: Pilsner y la malta de trigo, Stella y Galaxia saltan, la levadura de cerveza belga y nuestra agua de Grimstad local.*



PALE ALE, 40 IBU, 6.0º

Disponible solo en Barril de 30L

Una luz refrescante. Temperatura recomendada 8°C

Ideal con barbacoa o platos de carne y ahumados.

Ingredientes: Maris Nutria, trigo y malta de caramelo; el Cerveceros del Norte y Centenneal saltan, la levadura de cerveza inglesa, y nuestra agua de Grimstad local.

PREMIOS: Plata en los Premios de Cerveza australianos Internacionales (AIBA) 2011

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com

LEMONGRASS la CERVEZA el 5º, 30IBU - Disponible solo en Barril de 30L

Esta cerveza esta elaborada para AkuAku Tiki la Barra en Oslo. Es una cerveza clara y refrescante con las cantidades generosas de lemongrass para un aroma delicado y refrescante. *Ingredientes: Cebada malteada, trigo malteado, saltos, lemongrass, levadura de cerveza inglesa y nuestra agua de Grimstad local.*

CITRA SINGLE IPA 6,5º, 50 IBU - Disponible solo en Barril de 30L

Esta cerveza es una rica y malteada, con la amargura limpiamente baja. Esta cerveza al principio fue hecha para Grünerl ø kka Brygghus en Oslo donde es servida como " Kjell la Pequeña explosión el Salto Solo por la N ø gne Ø ".
Ingredientes: Maris la malta de cerveza pálida, la malta de cristal, Citra saltos, la levadura de cerveza inglesa y nuestra agua de Grimstad local.

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com

Sake Brewery Primero de Europa

Nøgne Ø - Sake cervezas con carácter e integridad. Todos los sakes son Yamahai y están hechos con arroz Ginpu de Hokkaido. Los caracteres japoneses leen "hadaka jima" o "La isla desnuda" de la Nowegian "Ø Nøgne".

Con el mismo nivel de pasión que llevó a las cervezas Nøgne Ø, Toji Kjetil Jikiun ofrece ahora Sake Sake primera fábrica de cerveza de Europa. Para ello se ha optado por hacer el bien de todos los que utilizan la mayor, Yamahai método más tradicional. Este es un proceso de trabajo mucho más intenso y exigente, pero conduce a sabores más complejos y singulares en el producto final. Otras opciones de elaboración de la cerveza dignos de mención son el uso de Ginpu arroz de Hokkaido, una levadura natural para uno de los productos.

Sake es una bebida alcohólica claramente japonesa hecha de arroz. Se teje profundamente en la identidad cultural de esta nación insular. Se ha utilizado en rituales de purificación, y jugó un papel importante en las ceremonias religiosas y seculares. Y, por supuesto Sake es disfrutado por el placer puro que ofrece como una bebida independiente o bien como un acompañamiento a muchos tipos de comida.

La primera mención registrada de alcohol en Japón está en el texto chino del siglo 3^o El Libro de Wei. Pero algo que podríamos reconocer hoy como Sake verdadero vino a la existencia por el periodo Asuka (538 a 710 dC). Los métodos básicos para la producción de Sake moderno se desarrollaron más tarde, durante la era Muromachi (1392 a 1573 dC) por los monjes en los templos budistas de Nara, Kyoto y Osaka.

CONDAL CHEF,

Sant Andreu de la Barca – Barcelona

Tel: 93.653.14.20 – Fax:93.682.31.40 – info@grupgalvez.com – www.grupgalvez.com