



MASET

DEL LLEÓ

- Revista: MOTOR 16
- Fecha inserción: AGOSTO 2010
- Difusión: 20.000 EJEMPLARES



902 200 250 • www.maset.com



CERVEZAS MASET.
Auténticas porque son artesanales

La cerveza es una bebida que forma parte de nuestras vidas. Pero no todas las cervezas son iguales. En Maset del Lleó queríamos crear una cerveza realmente especial y diferente. Por eso desarrollamos las Cervezas de Abadía Maset, elaboradas de manera artesanal y siguiendo las tradiciones de los monjes de Abadía. Nuestras Cervezas de Abadía Maset son 100% artesanales; se elaboran en tanques pequeños y bajo el máximo cuidado de expertos maestros cerveceros. Nuestras cervezas se elaboran con doble malta para tener este sabor tan especial.

Su secreto está en la doble malta y la doble fermentación.

A diferencia de otras, las cervezas Maset no requieren ser pasteurizadas, ni tienen conservantes, ya que son de segunda

fermentación. Este es su secreto. La segunda fermentación aporta unos beneficios únicos, tanto en sabor como en conservación, que ninguna cerveza industrializada puede ofrecer. Conservan todas las propiedades de sus ingredientes y además son más saludables.

Para todos los gustos.

La cerveza Abadía Maset Rubia con un agradable aroma perfumado, la entrada en boca es primero dulce y ligeramente amarga. La cerveza Abadía Tostada, de intenso cuerpo y sabor prolongado, su aroma nos remite al moka. Al paladar el moka desaparece dejando un ligero y agradable sabor.

Os invitamos a probar una cerveza tradicional, la auténtica cerveza de Abadía Maset.



Haga su pedido llamando al 902 200 250 o a través de www.maset.com

Oferta de bienvenida

Por la compra de
1 caja/12 bot. de cerveza
Abadía Maset Rubia,
COPA DE CERVEZA
DE REGALO



23,40€

IVA Y GASTOS
DE ENVÍO INCLUIDOS

Oferta limitada hasta fin de existencias.