



sullerica® 100%

**Aquí teniu quatre cerveses. Quatre estils diferents,
"Sullerica" 100%**

Cervezes d'alta qualitat, infusionades amb els millors malts. Elaborades i aromatitzades amb ingredients significatius de Sóller, com són, la flor de taronger, la pell de llimona, les olives verdes, o la seva aigua. A més de llúpols especials i altres condiments per donar matisos, cos i profunditat. Els quatre estils, van de la frescor i amargor delicat de la "Sullerica Blanca" passant per l'aromàtica i equilibrada "Sullerica Original", l'amargor i el caràcter de la "Sullerica 1561", per acabar amb la rotunditat i complexitat de la "Sullerica Fosca". Les quatre "Sulleriques" estan pensades per gaudir d'una bona cervesa i compartir bons moments. **Salut!**

**Aquí tiene cuatro cervezas, cuatro estilos diferentes,
"Sullerica" 100%**

Cervezas de alta calidad, infusionadas con las mejores maltas. Elaboradas y aromatizadas con ingredientes significativos de Sóller como son, la flor de azahar, la piel de limón, aceitunas verdes o su agua. Además de lúpulos especiales y otros condimentos para dar matices, cuerpo y profundidad. Los cuatro estilos, van de la frescura y amargor delicado de la "Sullerica Blanca", pasando por la aromática y equilibrada "Sullerica Original", el amargor y el caracter de la "Sullerica 1561", para acabar con la rotundidad y complejidad de la "Sullerica Fosca". Las cuatro "Sullericas" están pensadas para disfrutar de una buena cerveza y compartir buenos momentos. **Salud!**

**Here are four beers, four different styles,
"Sullerica" 100%**

High quality beers, mashed with the best malts. Elaborated and flavoured with typical ingredients of Sóller as orange blossom, lemon peel, green olives or its fresh spring water. Furthermore special hops and other spices to give nuances, body and depth.

Four styles, ranging from the freshness and delicate bitterness of the "Sullerica Blanca" Wheatbeer to the aromatic and balanced "Sullerica Original", the bitterness and the character of the "Sullerica 1561", to finish with the expressiveness and complexity of the "Sullerica Fosca". The four "Sulleriques" are intended to enjoy and share good beer and good times. **Cheers!**



100% artesana



Sullerica

CERVESA AMB FLOR DE TARONGER



sullerica.com



C. Camp Llarg, 20
Sóller, 07100. Mallorca
T. +34 629 669 912
guillem@sullerica.com
www.sullerica.com

Golden ALE Herbal. Té un aroma fresc, floral i cítric. El gust és suau a l'inici deixant pàs a un amargor moderat al final, sense gust a alcohol. Té 20 IBU's d'amargor i una graduació alcohòlica de 4,6%vol. Escuma moderada, perfil de malta alt que es nota al cos de la cerveza. "Sullerica Original" s'elabora amb malts d'ordi i blat, tres tipus de llúpols, llevat, aigua de Sóller, romaní, herba lluisa i la nostra flor de taronger que li dona aquest aroma tan especial.

Golden ALE Herbal, rubia-dorada; Tiene un aroma fresco, floral y cítrico. El sabor es suave al principio dejando paso a un amargor moderado al final, sin sabor a alcohol; Tiene 20 IBU's de amargor y una graduación alcohólica de 4,6%vol. Espuma moderada, perfil de malta alto que se nota en el cuerpo de la cerveza. "Sullerica Original" se elabora con maltas de cebada y trigo, tres tipos de lúpulos, levadura, agua de Sóller, romero, hierba luisa y nuestra flor de azahar que le da ese aroma tan especial.

A Golden Ale Herbal; it has a fresh aroma, with floral and citrus flavours. The taste is mild at the beginning giving way to a moderate bitterness at the end, no taste of alcohol; It has a bitterness of 20 IBU and an alcohol content of 4.6% vol., moderate head, high malt profile that can be perceived in the body of the ale. "Sullerica Original" is made with malts from barley and wheat, three types of hops, yeast and spring water from Sóller, rosemary, lemon verbena and our orange blossoms, giving it it's special flavour.

Sullerica original



TEMPERATURA ÒPTIMA DE CONSUM: de 6-7°C.
Servir en copa, millor de vi.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: de 6-7°C.
Servir en copa, mejor de vino.

OPTIMAL CONSUMPTION TEMPERATURE: 6-7°C.
Serve in a thin-walled glass.



Porter, fosca-negre; Amb aroma a torrats i a cacau. Escuma densa i alta. Gust més robust, però no excessiu. Té 25 IBU's d'amargor i una graduació alcohòlica de 6%vol. "Sullerica Fosca" s'aconsegueix amb quatre tipus de malta d'ordi diferents i una malta de blat, tres tipus de llúpols, llevat, aigua de Sóller, cacau pur i flor de taronger.

Porter oscura-negra; Con aroma a tostados y a cacao. Espuma densa y alta. Sabor más robusto, pero no excesivo. Tiene 25 IBU's de amargor y una graduación alcohólica de 6%vol. "Sullerica Fosca" se consigue con cuatro tipos de malta de cebada diferentes y una malta de trigo, tres tipos de lúpulo, levadura, agua de Sóller, cacao puro y flor de azahar.

Porter, dark-brown; with cocoa-aroma and toasted flavor. Dense and high head. Of a robust taste, but not excessive. It has a bitterness of 25 IBU and an alcohol content of 6% vol. "Sullerica Fosca" is elaborated with four different types of barley malt and wheat malt, three types of hops, yeast, Sóller spring water, pure cocoa powder and orange blossom.



Sullerica Fosca



TEMPERATURA ÒPTIMA DE CONSUM: de 8-10°C.
Servir en copa alta tancada.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: de 8-10°C.
Servir en copa alta cerrada.

OPTIMAL CONSUMPTION TEMPERATURE: 8-10°C.
Serve in closed high glass

Witbier, la més suau de les quatre, molt refrescant i aromàtica amb el gust característic del blat xeixa mallorquí. Color blanc, escuma blanca i alta. Aromes de llimona aconseguits a la segona fermentació. Té 15 IBU's d'amargor i una graduació alcohòlica de 3,7%vol. "Sullerica Blanca" està elaborada amb una petita part de malts d'ordi, malta de blat i blat cru mallorquí, dos tipus de llúpols, llevat especial, aigua de Sóller i pell de llimona de la vall.

Witbier, la más suave de las cuatro, muy refrescante y aromática con el sabor característico del trigo xeixa mallorquín. Color blanco, espuma blanca y alta. Aromas de limón conseguidos en la segunda fermentación. Tiene 15 IBU's de amargor y una graduación alcohólica de 3,7%vol. "Sullerica Blanca" está hecha con una pequeña parte de malta de cebada, malta de trigo y trigo crudo mallorquín, dos tipos de lúpulo, levadura especial, agua de Sóller y piel de limón del valle.

Witbier, the mildest of our four beers, very refreshing and aromatic with the characteristic taste of the majorcan "blat xeixa" (bread wheat). White colour, foamy high head. Lemon flavours added in the second fermentation. It has a bitterness of 15 IBU and an alcohol content of 3.7% vol. "Sullerica Blanca" wheatbeer is made with a small part of barley malt, wheat malt and majorcan raw wheat, two types of hops, a special yeast, water of Sóller and lemon peel from the valley.

Sullerica Blanca



TEMPERATURA ÒPTIMA DE CONSUM: de 4-6°C.
Servir en copa alta.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: de 4-6°C.
Servir en copa alta.

OPTIMAL CONSUMPTION TEMPERATURE: 4-6°C.
Serve in a high glass.



IPA, la més amarga i contundent de les quatre, molt complexa amb l'amargor extra de l'oliva verda de Sóller. Entrada en boca dolça al principi i molt amarga al final tot i que es disipa ràpidament. Color coure-àmbar, escuma alta. Té 80 IBU's d'amargor i una graduació alcohòlica de 7%vol. "Sullerica 1561" s'aconsegueix mesclant cinc tipus de malta, tres llúpols, llevat, aigua i olives verdes de Sóller.

IPA, la más amarga y contundente de las cuatro. Muy compleja, con el amargor extra de la aceituna verde de Sóller. Entrada en boca dulce al principio y muy amarga al final aunque se disipa rápidamente. Color cobre-ámbar, espuma alta. Tiene 80 IBU's de amargor y una graduación alcohólica de 7%vol. "Sullerica 1561" se consigue combinando cinco tipos de malta, tres lúpulos, levadura, agua y aceitunas verdes de Sóller.

IPA, the bitterest and sturdiest of the four styles, very complex with the extra bitterness of green olives of Sóller. Starts in the mouth slightly sweet at the beginning and very bitter to the end although this sensation dissipates quickly. Colour copper-amber, very high head. It has a bitterness of 80 IBU and an alcohol content of 7% vol. "Sullerica 1561" is elaborated with five types of malt, three hops, yeast, water and green olives of Sóller.

Sullerica 1561



TEMPERATURA ÒPTIMA DE CONSUM: de 7-9°C.
Servir en copa grossa o pint glass.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: de 7-9°C.
Servir en copa grande o pint glass.

OPTIMAL CONSUMPTION TEMPERATURE: 7-9°C.
Serve in large and wide glass or the typical pint-glass.

