



Agraïments a la mestra cervesera Annick de Splenter per l'aportació que està fent al món cerveser; un món amb grans mestres i grans cerveses, que representen història i tradició, forjades a base

de segles i coneixements heretats de generació en generació.

Aquestes cerveses no deixen de ser una innovació, ja que pràcticament van quedar en l'oblit i en desús. I amb la seva recuperació estem davant d'un producte distintiu i d'una rellevància extraordinària.

En aquest món tan volàtil i veloç, caldria pensar tan sols un moment en els valors i coneixements que deixem enrere i que, amb els anys són tan difícils de recuperar.



Gruit Projects, S.L.

C/ Font de la Mata, 30. Bústia 90. Mas Enric
08296 · Castellbell i el Vilar (Barcelona)

Tel.: 93 835 74 00 · www.gruit.es



Bruin

Cervesa marró-castany, tèrbola, amb escuma de color ocre i de bombolla mitja.

Complexa i amb molta fragància, amb notes de toffee i caramel. És més refrescant del que aparenta, amb un regust persistent que prové de fruits secs.

Maridatge: ideal per a postres dolços.

Alc 8%

Ampolla de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Inferno

Cervesa de color groc-or, cristallina, amb gran carbonatació que proporciona una gran quantitat d'escuma.

Fragant i expressiva. Amb aromes de canyella, regalèssia i bescuit, junt amb una lleu nota de fruita cítrica. Amb molt cos, intensa sensació de fruita, i final llarg i saborós.

Maridatge: carns amb coccions llargues, estofats i carns de caça.

Alc 9%

Ampolla de 33 cl.
Keg de 20 lts.



GRUIT®

El sabor perdut





Gruit neix com a imatge de la marca

Gruut Gentse

Stadsbrouwerij en els mercats espanyol, andorrà i portuguès.

Amb aquest canvi d'imatge i el procés d'introducció en els mercats, s'aposta per un look més innovador i modern, elegant i distintiu. Les principals característiques d'aquestes cerveses són: l'ús de matèries primeres de màxima qualitat i la barreja d'herbes anomenada gruit, grut o grutum, utilitzada en substitució del llúpul.

Això fa que ens trobem davant d'un producte exclusiu, amb sabors i aromes únics. La combinació de l'elaboració artesanal junt amb les tècniques de producció més innovadores, fan d'aquestes cerveses una beguda singular i excel·lent.



Wit

Cervesa de color blanc-groguenc, molt tèrbola. Amb bona retenció d'escuma.

D'aroma lleuger, amb alguna nota terrosa i suau fragància a herbes. De carbònic suau, amb final sec i sense amargor.

Maridatge: ideal per aperitius i marisc amb sucs seus.

Alc. 5%

Ampolla de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Blond

Cervesa de color groc intens, tèrbola. Amb gran capacitat de fer escuma blanca, cremosa i de bombolla petita. Aromes de cereal fresc i coriandre. Amb un lleuger toc de pastisseria i mel.

Suau i lleugera acidesa, amb final un xic resinós i amb notes d'espècies.

Maridatge: pot acompanyar diferents plats greixosos com un foie o alguns formatges.

Alc 5.5%

Ampolla de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Amber

Cervesa de color ambar fosc, cristallina y brillant. Gran capa d'escuma, de bombolla mitja/gran. Aromes de caramel i taronja. Combina la dolçor amb una sensació secant.

Maridatge: genial per aus o plats cuinats amb fruits secs (panses, orellons, ...).

Alc 6.6%

Ampolla de 33cl.
Keg de 20 lts.