

Agradecimientos a la maestra cervecera Annick de Splenter por la aportación que está haciendo al mundo cervecero; un mundo con grandes maestros y grandes cervezas, que representan historia y

tradición, forjadas a base de siglos y conocimientos heredados de generación en generación.

Estas cervezas no dejan de ser una innovación, ya que prácticamente quedaron en el olvido y en desuso. Y con su recuperación estamos delante de un producto distintivo y de una relevancia extraordinaria.

En este mundo tan volátil y veloz, cabría pensar tan sólo un momento en los valores y conocimientos que dejamos atrás y que, con los años son tan difíciles de recuperar.



Gruit Projects, S.L.

C/ Font de la Mata, 30. Buzón 90. Mas Enric

08296 · Castellbell i el Vilar (Barcelona)

Tel.: 93 835 74 00 · www.gruit.es



Bruin

Cerveza marrón castaño, turbia, con espuma de color ocre y de burbuja media.

Muy fragante y compleja con notas de toffee y caramelo.

Es más refrescante de lo que aparenta, con un regusto persistente que proviene de los frutos secos.

Maridaje: ideal para postres de carácter dulce.

Alc 8%

Botella de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Inferno

Cerveza de color amarillo oro, cristalina, con gran carbonatación que le proporciona gran cantidad de espuma.

Fragante y expresiva. Con aromas a canela, regaliz y bizcocho, junto a una leve nota de fruta cítrica.

Con mucho cuerpo, intensa sensación de fruta, y de final largo y sabroso.

Maridaje: carnes con cocciones largas, estofados y carnes de caza.

Alc 9%

Botella de 33 cl.
Keg de 20 lts.



GRUIT®

El sabor perdido

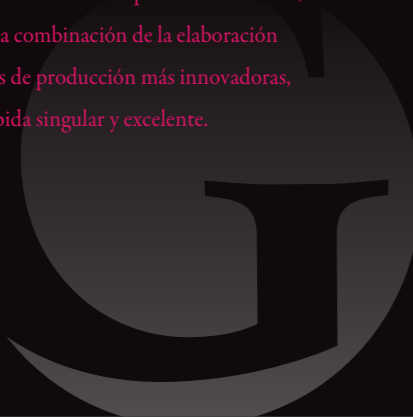




Gruit *nace como imagen de la marca* Gruut Gentse Stadsbrouwerij *en los mercados español, andorrano y portugués.*

Con este cambio de imagen y el proceso de introducción en los mercados, se apuesta por un look más innovador y moderno, elegante y distintivo. Las principales características de estas cervezas son: el uso de materias primas de máxima calidad y la mezcla de hierbas llamada *gruit, grut o grutum*, utilizada en sustitución del lúpulo.

Esto hace que nos encontremos delante de un producto exclusivo, con sabores y aromas únicos. La combinación de la elaboración artesanal, junto con las técnicas de producción más innovadoras, hacen de estas cervezas una bebida singular y excelente.



Wit

Cerveza de color blanco amarillento, muy turbia. Con buena retención de espuma.

Ligera en aromas, con alguna nota terrosa y suave fragancia a hierbas. De carbónico suave, el final es seco y sin amargor.

Maridaje: ideal para aperitivos y mariscos (con salsas suaves).

Alc. 5%

Botella de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Blond

Cerveza de color amarillo intenso, turbia. Con gran capacidad de hacer espuma blanca, cremosa y de burbuja pequeña.

Aromas de cereal fresco y cilantro. Con un ligero toque de pastelería y miel. Suave y de ligera acidez, con final algo resinoso y notas de especias.

Maridaje: puede acompañar diferentes platos grasos como el "foie" o algunos quesos.

Alc 5,5%

Botella de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Amber

Cerveza de color ámbar oscuro, cristalina y brillante. Gran capa de espuma de burbuja media/grande. Aromas a caramelo y naranja. Combina el dulzor con una sensación secante.

Maridaje: genial para aves o platos en los que cocinamos con frutas desecadas (pasas, orejones, etc.).

Alc 6,6%

Botella de 33 cl.
Keg de 20 lts.