



Agradecemos à mestra
cervejeira Annick de
Splenter a sua
contribuição para a
indústria da cerveja, um
mundo cheio de

grandes mestres e grandes cervejas que são história e tradição,
conhecimentos herdados.

Estas cervejas são inovação, pois ficaram quase esquecidas. Com a
sua recuperação estamos perante um produto relevante e
distintivo.

Neste mundo tão rápido e volátil, pensamos nos valores e
conhecimentos que deixamos trás de nós e que são difíceis 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

Cerveja de cor castanha. Escura e
turva, deixa uma boa camada de
espuma de cor ocre e bolha média.
É uma cerveja aromática e complexa,
com matizes de caramelo ou até doce
de leite. Na boca caracteriza-se por
ser mais refrescante do que parece.

É melhor esperar até à sobremesa
para a maridagem e acompanharmos
a Bruin com alguma coisa doce.

Alc 8%

Garrafa de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Inferno

Cerveja de cor amarela ouro, com
muita carbonatação e muita espuma.
Surpreendem os aromas de canela,
alcaçuz e pão-de-ló, junto com uma
leve nota de cítrico. A complexidade
do seu aroma é excelente. É uma
cerveja estável e estruturada, com um
final na boca longo e delicioso.

Para a maridagem optaremos por
pratos de cocção longa, como por
exemplo os guisados.

Alc 9%

Garrafa de 33 cl.
Keg de 20 lts.



GRUIT®

The forgotten flavour





Gruit é a imagem da marca Gruut Gentse Stadsbrouwerij no mercado espanhol, andorrano e português.

Com a nova imagem e a introdução em novos mercados, Gruit aposta por um look mais inovador, atual, elegante e distintivo. As principais características destas cervejas são: a utilização de matérias-primas da máxima qualidade e da mistura de ervas conhecida como gruit, grut ou grutum em substituição do lúpulo.

É por isso que estamos diante de um produto exclusivo, de sabores e aromas únicos. A elaboração artesanal, junto com as técnicas de produção mais inovadoras, transformam estas cervejas numa bebida singular e excelente.



Wit

Cerveja de cor branca com matizes amarelados, muito turva e com uma grande capacidade de reter espuma, que é de tonalidade esbranquiçada. Tem aroma subtil e carbonatação de bolha fina. É uma cerveja seca e sem amargor perceptível na boca.

Com esta cerveja podemos trabalhar a maridagem de pratos de marisco ou peixe (com molhos suaves).

Alc. 5%

Garrafa de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Blond

É uma cerveja de cor amarela intensa, turva, com muita capacidade de fazer espuma de cor branca, cremosa e de bolha média.

Tem aromas de cereal fresco e coentro e uma subtil nota mineral mistura-se com um ligeiro toque de bolo e mel. No final percebemos um sabor amargo levemente resinoso, com algum matiz de especiaria.

Esta cerveja pode degustar-se junto a produtos gordos, por exemplo foie ou alguns queijos.

Alc 5,5%

Garrafa de 33 cl.
Keg de 20 lts.



Amber

Cerveja de cor âmbar escura, totalmente cristalina e brilhante. Tem uma grande camada de espuma de bolha média.

Com aromas de caramelo e laranja, no final, harmoniza a doçura com uma sensação secante.

A maridagem: é ótima para diferentes pratos com aves.

Alc 6,6%

Garrafa de 33 cl.
Keg de 20 lts.