

MANQUHUAY

- LA CERVEZA QUE TRASCIENDE -

Chiguayante - Chile



BOOK ESTILOS



@manquihuay



www.manquihuay.cl

contacto@manquihuay.cl

+56962065371



Golden Ale “Nativa”

Cerveza de tonalidad rubia, levemente amielada con notas frutosas. Sus lúpulos brindan notas florales, pino y frutas cítricas.

Maridaje: Pescados, tablas de queso, carne, sandwich, pizzas, ideal para refrescar el paladar.



Formato: 330 cc
Alc. 4,5% **vol** **IBU:** 14

Consumir preferentemente entre 4,5° y 7°.



Ámbar Belga “Brava”

Cerveza Ámbar Ale , de intensos aromas a frutos rojos y cítricos, especiados, biscocho y notas acarameladas. Levemente amarga.

Maridaje: Tablas de quesos /frutos secos, carnes, pizzas, ahumados y postres de fruta (tartaletas).



**Formato: 330 cc
Alc. 7% vol
IBU: 30**

Consumir preferentemente entre 7 y 13°.

IPA Belga “Tropical”

De tonalidad rubia,
con notas a pomelo,
mango y hierbas
silvestres; su amargor
la hace muy
refrescante.

Maridaje: Pescados,
platos salados,
condimentados o
picantes, carne de ave,
sandwich o pizzas.

Formato: 330 cc

Alc. 5,5% vol

IBU: 45

Consumir
preferentemente
entre 4,5° y 7°.





Irish Stout “Salvaje”

De malta tostada intensa, con notas a café y chocolate dulce, caramelo oscuro, frutas secas (avellanas), pasa negra y ciruelas secas.

Maridaje: Postres de chocolate/vainilla, carnes ahumadas, embutidos, pizzas, quesos y pastas.



Formato: 330 cc y
Alc. 5% vol
IBU: 20

Consumir
preferentemente entre
7 y 13°.



MANQUHUAY

LA CERVEZA QUE TRASCIENDE

Chiguayante - Chile

Barley Wine “Noble”

De tonalidad marrón oscuro, aroma afrutado, con notas de guinda seca, ciruela pasa y toques de caramelo / toffee.

Maridaje: Quesos, carnes, pavo, salmón, tablas de frutos secos, en especial postres con nueces.



**Formato: 330 cc
Alc. 8,5% vol
IBU: 35**

**Consumir
preferentemente entre
4,5° y 7°.**

CONTÁCTANOS



Escríbenos:
contacto@manquihuay.cl
manquihuay@gmail.com

Llámanos:
+56962065371
+56992338027

Visítanos en:
www.manquihuay.cl

Redes Sociales:
[@manquihuay](https://twitter.com/manquihuay)

