

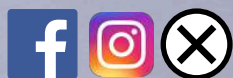
MANQUIHUAY

LA CERVEZA QUE TRASCIENDE

Chiguayante - Chile



BOOK ESTILOS



@manquihuay



www.manquihuay.cl



contacto@manquihuay.cl



+56962065371

MANQUHUAY

LA CERVEZA QUE TRASCIENDE :

Chiguayante - Chile

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°.



MANQUIHUAY

: LA CERVEZA QUE TRASCIENDE :

Chiguayante - Chile

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°.



MANQUIHUAY

: LA CERVEZA QUE TRASCIENDE :

Chiguayante - Chile

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°.**



MANQUIHUAY

LA CERVEZA QUE TRASCIENDE

Chiguayante - Chile



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°.



MANQUIHUAY

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](#)

