Catálogo de Cervejas

www.natbier.com.br

Natbier

CERVEJA PURO MALTE

O mestre cervejeiro e fundador da Natbier Heraldo Guillung, cansado das ressacas quando consumia as cervejas locais, decidiu comprar uma caixa de cervejas alemãs. Determinado, ele resolveu fazer um teste, inspirado em um conselho do pai, que dizia que cerveja, para ser boa, precisa ser da Alemanha. As cervejas importadas foram compradas no Paraguai, pois não havia opções nas lojas brasileiras na época. No dia seguinte, Heraldo Guillung acordou bem e com um novo objetivo: “Soube que era aquilo que eu queria fazer”, disse . Então, em 2002 a Natbier foi fundada na cidade de Palmeira/Pr.

Desde então, todas as nossas cervejas são 100% malte, sem utilizar açúcar no prime, sem nenhum grão de cereal e respeitando a lei da pureza alemã que diz, que a cerveja só pode ser feita com quatro ingredientes: água, malte, lúpulo e levedura.

Atualmente produzimos 18 estilos de cervejas (e um total de 29 estilos registrados), todos utilizando matérias primas importadas, garantindo assim produtos de qualidade para os apaixonados por cerveja.

NATBIER PILSEN

Originária da República Tcheca, é o gênero de cerveja mais consumido em todo o mundo. **A NATBIER PILSEN** é uma cerveja refrescante e com acentuado sabor de malte em equilíbrio com o amargor do lúpulo. Tem espuma densa, branca, cremosa e duradoura.

IBU: 26

ABV: 4,9%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Queijo frescal, Salada de folhas, Frango assado, Frango frito, Pizza, Lombo de porco, Feijoada, Churrasco, Camarão frito, Caranguejo, Peixe frito.

NATBIER TRIPEL MONASTERIUM

A **Tripel Monasterium** é uma cerveja Trapista elaborada com o triplo de malte usual. É uma cerveja refrescante, que produz uma espuma densa, cremosa e persistente. Este estilo de cerveja tem um teor alcoólico alto porém pelo fato de ser refermentada na garrafa ajuda a tornar este estilo mais leve e doce, equilibrando a presença do álcool.

IBU: 22

ABV: 8,0%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Queijo Minas, Pato, Peru, Faisão, Chester, Lasanha, Carneiro, Comida Chinesa, Camarão frito, Caranguejo, Lagosta.

NATBIER AMERICAN PALE ALE

O estilo APA (American Pale Ale) é considerado uma adaptação do estilo English Pale Ale, utilizando porém ingredientes Norte Americanos. A **NATBIER APA** é uma cerveja leve, tem uma cor clara e um pouco lupulada devido a adição de lúpulo durante a fermentação (Dry hopping), com isso tem no aroma e sabor um toque floral, cítrico e com tons de Toranja.

IBU: 32

ABV: 5,6%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Amendoim, Batata Frita, Queijo Frescal, Ceasar Salad, Frango Frito, Pizza, Lombo de porco, Comida Mexicana, Bacalhau, Salmão.

NATBIER MÜNCHEN

Originalmente Alemã, a Cerveja München é um estilo clássico de cerveja Lager escura, maltada, espumante, com leve sabor torrado. O aroma desta cerveja apresenta a doçura natural do malte, com toques de chocolate, caramelo, nozes ou toffee, e não é frutada. A carbonatação é moderada e o colarinho, cremoso.

IBU: 18

ABV: 4,9%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Queijo Brie/Camembert, Linguiça de frango, Frango assado, Pato, Lombo de porco, Bife de carne bovina, Rosbife, Ostra, Caviar, Cheescake, Petit gâteu, Torta de chocolate,

NATBIER IPA

O estilo IPA foi criado pelos ingleses para suportar longas viagens entre a Inglaterra e a Índia. O aroma de lúpulo é percebido imediatamente ao servir. A NATBIER IPA tem uma cor âmbar-dourada ao cobre-claro, uma persistente espuma e traz um perfume proveniente de seus lúpulos cítricos e florais.

IBU: 60

ABV: 5,6%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Queijo Gouda, Ceasar Salad, Massa com molho pesto, Comida Indiana, Caranguejo, Peixe frito, Lagosta, Lula.

NATBIER KÖLSCH

Kölsch é a cerveja tradicional de Colônia, na Alemanha. A NATBIER KÖLSCH é uma cerveja delicada, de vida curta. É bastante clara e com uma espuma branca. O aroma revela notas de frutas, produzidas pela fermentação e não pela adição de frutas.

IBU: 60

ABV: 5,6%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Queijo Cheddar, Salpicão, Frango assado, Pizza, Lombo defumado, Churrasco, Camarão frito, Caranguejo, Truta.

NATBIER WEISS

As palavras mais usadas para se referir às cervejas de trigo vem do alemão: Weizen, que significa "trigo" e Weiss "branco". Ambos os termos são usados para identificar as cervejas feitas de trigo. A NATBIER WEISS tem um leve sabor de fruta, muito clara e com espuma branca e abundante.

IBU: 12

ABV: 5,4%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Ceasar Salad, Frango assado, Lombo defumado, Salsicha de porco, Linguiça de porco, Arroz e Feijão, Comida Mexicana, Camarão frito, Caranguejo, Atum, Peixe frito, Lagosta, Torta de Limão.

NATBIER DUBBEL ABADIA

Produzida para ser servida nas festas religiosas, o nome foi criado pelo Mosteiro Trapista de Westmalle. A NATBIER DUBBEL ABADIA é uma cerveja com forte presença de malte e pouco lúpulo. Tem uma espuma cremosa e persistente.

IBU: 22

ABV: 6,5%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Minas-padrão, queijo Gruyère, Pato, Peru, Massa com molho de tomate, Canelone, Carneiro, Camarão frito, Caranguejo, Caviar, Lagosta.

NATBIER ORIGINAL PILSEN

Inspirada na primeira Pilsen do mundo, **a NATBIER ORIGINAL PILSEN** é uma cerveja um pouco mais leve comparada a NATBIER PILSEN. Elaborada em comemoração aos 200 anos da Cidade de Palmeira/Pr, sede da cervejaria. Muito refrescante e com equilíbrio perfeito do amargor do lúpulo.

IBU: 26

ABV: 4,5%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Queijo frescal, Salada de folhas, Frango assado, Frango frito, Pizza, Lombo de porco, Feijoada, Churrasco, Camarão frito, Caranguejo, Peixe frito.

NATBIER IRISH RED ALE

A Irlanda tem uma longa tradição patrimonial de produção de cervejas e é o país de origem do estilo Irish Red Ale. Ele é essencialmente uma adaptação ou uma interpretação do estilo English Bitter, mas possui menos lúpulo e um pouco de tostado para adicionar cor e secura. A NATIBIER IRISH RED ALE há uma presença no sabor de malte caramelo e suave amargor que equilibram a cerveja.

IBU: 18

ABV: 5,2%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Carne assada, frango assado, pizza de calabresa, Carpaccio.

NATBIER STOUT

A cerveja NATIBIER STOUT é reconhecida por sua cor escura, quase preta. Tem um aroma torrado que lembra Cappuccino e um toque discreto de chocolate ou cacau provenientes do malte. É cremosa e sua espuma pode ir do claro ao marrom.

IBU: 25

ABV: 5,3%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Queijo cheddar, Pato, Codorna, Peru, Lombo de porco, Feijoada, Torta de chocolate, Torta de maça, Lagosta ou ostra (combinação divina).

NATBIER RAUCHBIER

Rauchbier é um tipo de cerveja, produzida a partir de malte defumado. O sabor característico lembra aquele de carne defumada. O malte utilizado na NATBIER RAUCHBIER são defumados com troncos de faia, o que confere a cerveja um exótico sabor de bacon.

IBU: 26

ABV: 5,2%

Temperatura: 3 a 5°C

Harmonização:
Queijo provolone, presunto, Lombo defumado, Linguiça de porco, Feijoada, Vatapá, Sardinha.

NATBIER WITBIER

A NATBIER WITBIER usa em sua receita, além de malte e lúpulo tradicionais, também malte de trigo e casca de laranja. Com essa perfeita combinação é uma cerveja clara, espuma branca e abundante. Seu aroma e seu sabor são agradavelmente cítrico e seco.

IBU: 12

ABV: 5,0%

Harmonização:
Atum (salada verde ou cru), Beterraba (salada), Bolinho de Bacalhau, Camarão, Caranguejo, Ceasar Salad, Cuscuz, Lagosta.

Temperatura: 3 a 5°C

NATBIER BARLEY WINE

A NATBIER BARLEY WINE é uma cerveja com alto teor alcoólico, cor de cobre e bastante frutada devido a combinação de maltes que utiliza. É indicada para acompanhar sobremesas, por sua característica licorosa. É uma cerveja indicada para ser guardada em garrafa, pois seu sabor melhora com o tempo, como ocorre com bons vinhos.

IBU: 35

ABV: 11,5%

Harmonização:
Crème Brulée, Feijão/ Feijoada, Foie Gras, Ostras, Panna Cotta, Rabada, Torta de Limão

Temperatura: 3 a 5°C

NATBIER VIENNA LAGER

Utilizando um método diferenciado de maltear os grãos, esse estilo foi desenvolvido em Viena (Áustria), em meados de 1840. A NATBIER VIENNA LAGER tem uma presença elegante do malte que é contrabalanceada pelo amargor do lúpulo, que enxuga o paladar e confere um final harmônico e balanceado.

IBU: 26

ABV: 5,2%

Harmonização:
Queijo Frescal, Salada de folhas, Salpicão, Frango Assado, Frango frito, Linguiça de frango, Pizza, Lombo de porco, Lombo defumado, Churrasco, Peixe frito.

Temperatura: 2 a 4°C

NATBIER ROGGENBIER (CERVEJA DE CENTEIO)

A Natbier Roggenbier é produzida com Malte de Centeio, que agrega no aroma e sabor uma percepção levemente picante. Este estilo se originou na Baviera, região sul da Alemanha, e por aqui é conhecida como a "broa líquida".

IBU: 28

ABV: 5,0%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Comida Mexidana, Salmão Defumado e Comida Indiana.

NATBIER WEITZEN BOCK HOPFENWEISSE

A Natbier Weitzen Bock Hopfenweisse é um estilo de cerveja com MATE DE TRIGO e produzida utilizando o método dry hopping. Dourada clara, esta cerveja tem um intenso aroma floral que lembra frutas tropicais proveniente das leveduras.

IBU: 40

ABV: 8,0%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Pratos picantes, costelinha de porco, chutney de abobrinha, carne branca.

NATBIER QUADRUPEL

A Natbier Quadrupel tem uma coloração amarela escura, leve turbidez e com excelente formação e retenção de espuma. No aroma sugere a cravo e nozes, equilibrado pelos aromas doces da baunilha, uva passas e banana. No paladar é mais pesada, onde no início com tons doces da tâmara e do caramelo que já é cortado pelo amargor do lúpulo que persiste até o próximo gole. Tem um médio aquecimento alcoólico devido ao seu teor de 9.0%.

IBU: 22

ABV: 9,0%

Temperatura: 2 a 4°C

Harmonização:
Carne de caça, costela assada, risoto ao funghi e sobremesas com frutas escuras.

Natbier

CERVEJA PURO MALTE

R. Cel. Otoni Ferreira Maciel, 595 Palmeira - PR 84130-000

Fabrica: (42) 99982-8047 Vendas: (41) 99111-7321

natbiercervejaria @natbiercervejaria

www.natbier.com.br