



Strong Golden Ale

1. Eisenbahn [Blumenau]
O tipo já diz: é encorpada e de alto teor alcoólico. Para produzi-la, buscou-se na Bélgica o fermento ideal.

Consuma com frutos do mar, fondue de queijo, massas ao molho pesto, ostras e queijos.

Bock

2. Bierbaum [Treze Tílias]
100% de malte, alto teor alcoólico, baixa fermentação. Cor âmbar escura e boa formação de creme.

3. Schornstein [Pomerode]
Chope inspirado nos alemães, é encorpado, pouco fermentado e levemente adocicado.

4. Zehn Bier Heller [Brusque]
Combina maltes especiais: pilsen e caramelo. É encorpada e avermelhada, com aroma marcante, paladar adocicado e espuma duradoura.

Consuma com penne à putanesca, grelhados, assados de suínos, pizza calabresa, feijoada e chocolates.

Imperial Stout

5. Saint Bier [Forquilha]
Cerveja negra com sabor lembrando chocolate meio amargo e café. O malte é importado e extratorrado.

6. Bierland [Blumenau]
É complexa e com sabor acentuado. Seus 9% de teor alcoólico aquecem. Os cinco tipos de malte de cevada dão cor preta e aroma que varia de chocolate a frutas escuras, como uva passa e ameixa.

Consuma com carnes vermelhas e de aves ou sobremesas com chocolate.

Outras

7. Eisenbahn Weihnachts Ale
Muito lúpulo, alto teor alcoólico e sabor encorpado, marcante. Tem produção limitada e sazonal para os dias frios.

Consuma com peixes, mariscos, comida japonesa, salsichas, saladas e queijos.

8. Opa Bier Porter [Joinville]
É escura e encorpada. Seu aroma e sabor lembram café torrado, biscoito e chocolate.

Consuma com carnes vermelhas leves, molhos picantes, pratos orientais agriçados, funghi e queijos.

9. Das Bier Braunes Ales [Gaspar]
Encorpada, com aromas e sabores que lembram frutas vermelhas e chocolate.

Consuma com feijoada, churrasco ou sobremesas contendo chocolate.

Como o vinho, a cerveja também pode aquecer. Além disso, tem características, como aroma e sabor, só perceptíveis no frio. – Existem mais de 120 estilos de cerveja no mundo, muitas delas mais alcoólicas e até mais complexas que o vinho – afirma o presidente da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina, Alexandre Mello. A estação pede tipos mais encorpados e com maior teor alcoólico – 8% a 12%, para aquecer, explica a doutoranda em Engenharia Química da UFSC Amanda Reitenbach. – No frio, a cerveja não é tão gelada, evitando que as papilas gustativas adormeçam e permitindo saborear sua complexidade – diz Alexandre. Veja sugestões dele e de Amanda.



FOTOS DIVULGAÇÃO



cervejas para degelar