

CERVEZA GASIFICADA DE FORMA NATURAL CON UNA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA, ELABORADA Y ENVASADA ARTESANALMENTE POR MICRO CERVECERIA HUICHAHUE EIRL. EN LOS ALERCES 087, CUNCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA, CHILE.

SE RECOMIENDA MANTENER ALEJADA DE FUENTES DE LUZ O CALOR, Y SIEMPRE REFRIGERADA PARA CONTINUAR EL CICLO DE FRESCURA.

INGREDIENTES: AGUA, CEBADA MALTEADA, LÚPULOS, LEVADURA Y MORAS SILVESTRES.



CERVEZA HUICHAHUE



@CERVEZAHUICHAHUE

FECHA DE ENVASADO

E	F	M	A	M	J	21	22
J	A	S	O	N	D	23	24

DURACIÓN DE SEIS MESES  
DESDE LA FECHA DE ENVASADO



4,8°  
G.L

MÓRAS

CERVEZA ESPECIAL - SIN FILTRAR

330 CC



WWW.HUICHAHUE.CL



18+

