Presentacion

Cervecería Malambo

Los orígenes de la Cervecería Malambo son en las instalaciones de la Sidrería du Vulcain en la localidad de Le Mouret FR en la antigua fábrica de tejas, es allí donde comenzó como un proyecto para la utilización del material disponible de la sidrería después de la temporada de fruta.

En los comienzos en estas instalaciones hicimos sobre todo la búsqueda de las recetas y el aprendizaje de los procesos. Luego de la Mudanza forzada de la sidrería a Treyvaux, traslade la cervecería al sub. -suelo de mi casa donde comencé la producción en pequeña escala.

Como la gran parte de los cerveceros amateur comencé realizando recetas básicas, pero poco a poco fui buscando nuevas ideas y sabores concentrándome en los productos locales y los de mi tierra (Argentina) así nació la "Gaucha" una cerveza con base ambre y la infusión de la Yerba Mate ( es como un te típico de argentina) y la Embrujada, una cerveza colaborativa con la sidrería du vulcain, donde buscamos la fusión de sabores con un tenor acido.

"La idea es crear" por lo que seguramente mis productos irán variando y madurando en sus recetas y procesos, entiendo que es la gran ventaja de los que somos microbrasseure, podemos ir tras la búsqueda y el descubrimiento ( que no siempre es como imaginamos)

Pero siempre utilizando los elementos básicos de **la pasión y la creatividad para hacer cervezas con carácter.**

Mi filosofía, es no producir grandes cantidades ni variedades de cerveza, pero si una cantidad que quedara como tipo tradicional y exclusiva.

Dentro de estas recetas tenemos

**Trasnochada** IPA con notas frutadas y una amargura no muy fuerte

**Gaucha** Cerveza a Mate con un amargor suave acentuado al final por los taninos de la yerba mate

**Juan Valdez** Cerveza al Café, con una base de Ale un perfume de café colombiano y un grano de café en su interior, combina las dos amarguras de las dos bebidas.