

PROYECTO

CERVECERÍA “FLACO CARA DE PERRO”

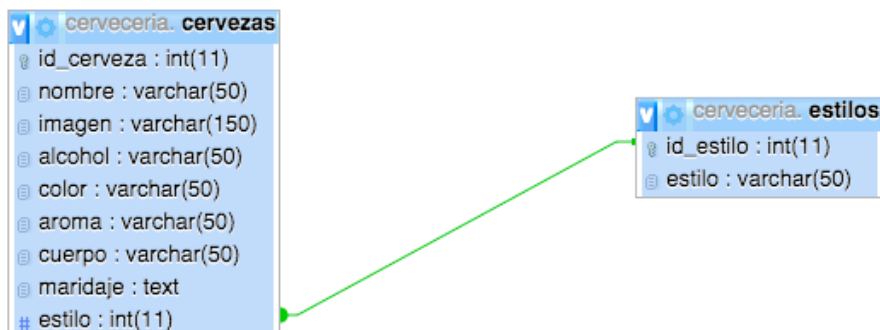
1. Descripción

Cervecería “Flaco Cara de Perro”

Nuestras cervezas son elaboradas cuidadosamente. El proceso incluye una semana de fermentación, de una a dos semanas de acondicionamiento en frío y al menos 6 semanas de maduración en botella para una carbonatación natural. Embotellada y etiquetada a mano.

La cervecería “Flaco Cara de Perro” es una empresa que sigue la tradición de elaborar cerveza artesanal para degustarse con un buen maridaje.

El objetivo de la página web, es dar a conocer los productos que ofrece la cervecería para venta al público, crear y consolidar la fidelidad de consumidores, productores y distribuidores de cerveza artesanal.



4. Mapa de Sitio

