



Caver

Somos una empresa de cerveza artesanal que nació de la pasión de dos ingenieros en informática por crear bebidas únicas y de calidad. Nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes una experiencia sensorial diferente, con cervezas elaboradas con ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes, y con recetas propias que combinan tradición e innovación.

Nuestra Misión

Calidad

Usamos solo los mejores ingredientes para producir la cerveza de la más alta calidad.

Innovación

Experimentamos con nuevos sabores y tecnologías para mantener nuestra cerveza interesante y siempre deliciosa.

Sostenibilidad

Nos comprometemos a tomar medidas responsables para reducir nuestro impacto en el medio ambiente.

Servicio al cliente

Estamos siempre disponibles para ayudar a nuestros clientes y asegurarnos de que estén satisfechos con nuestros productos.

Nuestra Visión



Variedad de sabores

Queremos ser conocidos por nuestra amplia gama de cervezas artesanales y únicas.



Comunidad apasionada

Esperamos atraer a una comunidad apasionada de cerveceros y amantes de la cerveza para compartir nuestra pasión por las cervezas artesanales.



Cultura cervecera

Queremos fomentar una cultura cervecera emocionante y creciente.

Nuestros Productos

Cerveza de Malta

Una cerveza con cuerpo y textura suave, perfecta para cualquier ocasión.

Cerveza Rubia

Una cerveza suave y refrescante que es perfecta para disfrutar en el día a día o para una ocasión especial.

Cerveza IPA

Una cerveza con sabor a lúpulo, amarga y refrescante.

¿Como y por qué se creo "CAVER"

La creamos porque somos amantes de la cerveza y queriamos aportar nuestro conocimiento y creatividad al mundo cervecero. Buscábamos crear un producto diferente, que se distinguiera de las marcas industriales y que reflejara su personalidad y estilo.

Proceso de Elaboración

1

Malteado

La cebada se maltea para que produzca las enzimas necesarias.

2

Maceración

Los granos de cebada se remojan en agua caliente para sacar los azúcares y las enzimas.

3

Cocimiento

El mosto se cocina y se le añaden los lúpulos y otros ingredientes.

4

Fermentación

Los azúcares se convierten en alcohol y dióxido de carbono en el proceso de fermentación.

Servicio al Cliente

1

Amplia distribución

Ofrecemos envío en todo el país y trabajamos con bares y restaurantes locales.

2

Garantía de satisfacción

Si no está satisfecho con su compra, haremos todo lo posible para solucionarlo.

3

Soporte al cliente

Estamos disponible 24/7 para responder cualquier pregunta o inquietud.

Conócenos

1

¿Quiénes somos?

Somos Caver, una compañía creada por dos ingenieros informáticos que querían revolucionar el mundo de la cerveza artesanal y la comida rápida.

2

Nuestro equipo

Somos un equipo apasionado por la cerveza y la innovación. Nuestros cerveceros y chefs trabajan juntos para crear sabores únicos y sorprendentes.

3

Compromiso con la calidad

Nos esforzamos por ofrecer los mejores ingredientes y la mejor calidad en todo lo que hacemos. Desde la selección de la malta hasta la presentación de la comida, cuidamos cada detalle.

