



| | |
|--|---|
| CERVEJA EXTRA CLARA TIPO FERMENTAÇÃO MISTA | |
| Fabricação: 2019 | Garrafa número: <input type="text"/> |
| Fermentação em barril de carvalho francês. | |
| Flora: S. Cervisiae T-58, B. Bruxellensis TB-01 e outras nativas do Barril. | |
| Acidez: 3,75 | IBU: 9 Alcool: 5,7% |
| Ingredientes: malte de cevada, trigo, aveia, levedura, mandioca. | |
| Contém alergênico: glúten. | |



Cozalinda.
Acidez e complexidade
manezinha.

Receita desenvolvida por
 Cervejaria Cozalinda. Produção
 terceirizada na Cervejaria Butoni
 Ltda. • Rod BR282, km 36,5 s/n -
 Vargem Grande Águas Mornas -
 SC • CEP 88150-000 • CNPJ
 13.980.442/0001-93 • Indústria
 Brasileira • (48) 98409.8784
 Reg. do Prod. no Mapa:
000223-2.000056

Evite choque físico.
 Conserve em local fresco e arejado.
 Proibido para menores de 18 anos.
APRECIE COM MODERAÇÃO.

LOTE: 03
FAB: DEZ/2019
VAL: DEZ/2024

0 606929 249335