

20  
20

Coza  
Linda  
Flavor

20  
21

CERVEJA EXTRA CLARA TIPO  
FERMENTAÇÃO MISTA COM  
SEMENTE DE AMBURANA

Fabricação: 2019

Garrafa número:

Fermentado em barris  
de carvalho francês  
por 5 meses

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,  
semente de Amburana.

Contém alergênico: glúten.



**Cozalinda.**  
**Acidez e complexidade  
manezinha.**

Receita desenvolvida por  
Cervejaria Cozalinda. Produção  
terceirizada na Cervejaria Buitoni  
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 SC:  
**000441-3.000009**

Evite choque físico.

Conserve em local fresco e arejado.  
Proibido para menores de 18 anos.

**APRECIE COM MODERAÇÃO.**



LOTE:  
04

FAB:  
DEZ/2019

VAL:  
DEZ/2024