



BIEN VENIDO

LA FAMILIA DON GENTIL'S.

Conozca nuestras cervezas artesanales, verdaderos clásicos del universo cervecero.



Las cervezas Don Gentilis se inspiran en los clásicos. Algunos de ellos, muy poco explotados en Brasil, como el estilo de Roggenbier: una cerveza típica de Baviera, Alemania.

Somos una cervecería que se rige predominantemente por la escuela alemana, respetando las premisas de la ley de pureza de "Reinheitsgebot", que garantiza que se producen con sólo 4 ingredientes: agua, malta, lúpulo y levadura. Sin embargo, los estilos americanos, ingleses y belgas están presentes en nuestras etiquetas.



Nuestras cervezas son extremadamente gastronómicas, con el potencial de crear una sorprendente ARMONIZACIÓN con platos de las más diversas variedades culinarias.

NUESTROS ESTILOS:

En cada etiqueta, nuestro corazón y alma estarán siempre presentes, ya que reflejan cada parte de nuestra historia. Sabemos que para hacer algo realmente especial y perenne, se necesita tiempo, dedicación y trabajo. Don Gentilis es una familia cervecera que lleva en sus etiquetas los rostros del Sr. Gentil y la Sra. Mercedes, padres del cervecero Cadu Lopes.

Nuestras cervezas tienen como característica principal, la fuerte presencia de la malta. Buscamos las mejores maltas producidas en el mundo, así como el lúpulo y la levadura, para que usted pueda disfrutar de los mismos atributos de las cervezas que sirvieron de inspiración para nuestras recetas.

LO QUE DICEN NUESTROS ESTABLECIMIENTOS CLIENTES

Clásico y de alta calidad

Estos son los dos aspectos más citados por los clientes. El clásico está poco explorado en el mercado y favorece la entrada de Don Gentilis en casas de grifos y tiendas especializadas.

Servicio y Atención al cliente

El servicio personalizado y la logística eficiente fueron atributos destacados por bares y restaurantes.

La pasión de Cadu Lopes'

La imagen de Don Gentilis y Cadu es indivisible. Su pasión por el producto y su amplio conocimiento son puntos de encanto en el enfoque comercial.

CERVEZA NIVELES

ESTILO	DESCRIPCIÓN	AMARGO	CANTIDAD DE ALCOOL	VOLUMEN	ARMONIZACIÓN
Tipo Kölsch 	Cerveza típica de Colonia (Alemania), con un sabor suave y redondo, componiendo el equilibrio perfecto entre malta y dulzor afrutado con un ligero toque de amargo al final.	10 IBU	4,8%	355 y 500ml	Pasta, patatas fritas, ensaladas frías, carne asada, pescado y marisco.
Hefeweizen 	Cerveza moderadamente fuerte con notas de clavo y plátano, intensidad de ésteres acentuada por el sabor y el dulzor de la vainilla. Notas de trigo y turbidez acentuadas.	10 IBU	5%	355 y 500ml	Pescado, marisco, carne de caza, y sushi.
Roggenbier 	Cerveza de cuerpo medio, presenta notas de pan de centeno, con un ligero toque herbáceo, un inicio ligeramente afrutado y un final ahumado.	20 IBU	4,5%	355 y 500ml	Pastel de bacalao, pato asado, salmón ahumado y trucha.

CERVEZAS ENCORPADAS

ESTILO	DESCRIPCIÓN	AMARGO	CANTIDAD DE ALCOOL	VOLUMEN	ARMONIZACIÓN
English Pale Ale 	Cerveza de cuerpo medio con ésteres afrutados y notas terrosas. Suave sabor a malta bien equilibrado con caramelo y suave lúpulo amargo.	33 IBU	5%	355 y 500ml	Quesos fuertes, patatas fritas, cordero y ternera.
Porter 	Cerveza de cuerpo medio, carbonatación moderada con un suave toque de malta tostada entre caramelo y café. Presenta notas de chocolate y un ligero amargo al final.	22 IBU	5,5%	355 y 500ml	Postres con frutos rojos, helados, chocolates y quesos azules.
Cerveza Smoked Porter 	Cerveza con cuerpo, con notas de café a través del tostado, con un sabor ahumado muy presente y un toque de malta escocesa. Cerveza compleja en sabor con fuertes aromas.	25 IBU	6,2%	500ml	Carne asada, barbacoa, carnes ahumadas, cordero, y char.

CERVEJAS HOPPED (LUPULADAS)

ESTILO	DESCRIPCIÓN	AMARGO	CANTIDAD DE ALCOOL	VOLUMEN	ARMONIZACIÓN
Red Ale Americana 	Cerveza de cuerpo medio, moderadamente lupulada, maltosa con notas cítricas y de caramelo, amargo medio y final ligeramente seco.	45 IBU	5,2%	355 y 500ml	Barbacoa, hamburguesa, queso y pasta con salsa boloñesa.
IPA Americana 	Cerveza de cuerpo medio, lupulada, maltosa con aromas cítricos y notas de maracuyá, amargo punzante y final seco.	65 IBU	6%	355 y 500ml	Carne asada, burritos, empanadas, hamburguesas y papas fritas.



LA PRIMERA Y ÚNICA CERVECERÍA DE BRASIL CON CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL KOSHER.



Una marca con la Certificación Internacional Kosher hace que su producción e insumos obedezcan a normas específicas y estrictas. La certificación es reconocida mundialmente como sinónimo de máximo control de calidad y su misión depende de la total transparencia de la información entre la empresa que produce el producto y la entidad judía que emite el documento.

Los procesos y los productos se controlan periódicamente para garantizar el cumplimiento de los requisitos y el mantenimiento de la certificación, y por ello miles de personas, incluso las que no practican la religión, optan por el consumo de productos Kosher, porque saben que van a ingerir un producto de extrema calidad.



WWW.DONGENTILIS.COM.BR

Don Gentilis Cervejaria Artesanal Ltda.
Número Empresarial 28.313.966/0001-06
Dirección 282, Calle Treze de Maio –
CÓDIGO POSTAL 83323170
Estância Pinhais – Pinhais/PR/Brasil.