APRESENTAÇÃO COMERCIAL

TRÊS MORRETES

CERVEJARIA

Beleza. Sabor. Encanto.

TRÊS MORRETES

CERVEJARIA

Morretes é uma charmosa cidade entre a Serra e o Litoral do Paraná, repleta de casarões preservados e com natureza exuberante. Têm o barreado como prato típico, e o passeio de trem, que leva da capital do estado do PR até a cidade, como destaque, sendo considerado um dos mais lindos do mundo.

A Três Morretes foi inicialmente idealizada para **contribuir com a experiência turística e gastronômica** dos visitantes na cidade de Morretes assim como de todo o litoral, em especial o paranaense.

Cervejas que unem a **qualidade e o requinte da produção artesanal com as raízes morretenses.** Receitas pensadas para enaltecer os produtos da grandiosa produção agrícola local, além de buscar disseminar a cultura morretense e impulsionar assim o turismo regional.

A experiência concebida para uma Três Morretes é degusta-la apreciando pratos típicos nos cenários naturais do nosso litoral, e quando isso não é possível, assumimos o compromisso de aproximar as pessoas da sensação encantadora que Morretes e o litoral nos oferece, levando todo esse encanto através das nossas cervejas para todos os lugares.

Produtos

Nossos rótulos trazem consigo o regionalismo dos sabores e aromas com a qualidade e qualificação da produção artesanal.

Mais que uma cerveja, um pedacinho da nossa cidade, sendo ideal para degustadores de cervejas e simpatizantes.

A primeira linha de produtos possui quatro variações: Mara Cuya, Parurú, Véu de Noiva e Jacubi.

Comercializado em estabelecimentos selecionados.

Mara Cuya

5,0% v/v | 11 IBU

Corpo: Baixo | Amargor: Baixo
Harmonização: Camarão a milanesa, ceviche, peixe frito, sashimi.

Esta cerveja combina o cítrico das cascas de laranja, da tradicional receita de uma witbier, com a refrescância do maracujá produzido ao pé da serra, na cidade de Morretes, em sua maturação. Possui sabor e aroma leves, com o cítrico do maracujá na medida para o paladar. Ideal para quem busca uma cerveja refrescante e de baixo amargor.

Mara Cuya é um termo de origem tupi, que significa “fruto que serve”. Morretes é o principal município do Paraná na produção do maracujá.

-

Parurú

4,5% v/v | 14,5 IBU

Corpo: Baixo Médio | Amargor: Baixo
Harmonização: Casquinha de siri, bolinho de peixe, paella, salmão.

Receita clássica do estilo weiss com um toque morretense do aroma da banana. Sabor levemente frutado e de baixo amargor, cor de ouro e levemente turva. Boa para finalizar as refeições.

A combinação de uma receita alemã com raízes morretenses tornou-se uma homenagem a um grande cidadão de Morretes, Frederico Lange de Morretes (1892 – 1954) – artista famoso por representar as paisagens naturais, principalmente da cidade, e por ter participado da criação do Movimento Paranista. Além de ter sido professor, cientista, desenhista e gravador. De descendência alemã, estudou alguns anos na Alemanha e foi lá que incorporou o “Morretes” em seu nome.

Parurú é um termo indígena usado para nomear as bananeiras, artigo em abundância na cidade de Morretes.

Produtos

Nossos rótulos trazem consigo o regionalismo dos sabores e aromas com a qualidade e qualificação da produção artesanal.

Mais que uma cerveja, um pedacinho da nossa cidade, sendo ideal para degustadores de cervejas e simpatizantes.

A primeira linha de produtos possui quatro variações: Mara Cuya, Parurú, Véu de Noiva e Jacubi.

Comercializado em estabelecimentos selecionados.

Véu de Noiva

4,1% v/v | 10 IBU

Corpo: Baixo | Amargor: Baixo
Harmonização: Comida de boteco, churrasco, mariscos, brusqueta.

Esta pilsen é combinada com o frescor do gengibre cultivado em Morretes. Límpida, sabor leve, de baixo amargor, aroma sutil de gengibre e muito refrescante. Ideal para os dias de calor.

O rótulo é uma homenagem à cachoeira Véu de Noiva, uma das mais belas quedas d'água da região. Uma receita que representa o límpido e a refrescância das águas e é leve como a sensação que temos após um banho de cachoeira.

-

Jacubi

6,9% v/v | 51,2 IBU

Corpo: Médio | Amargor: Médio Alto
Harmonização: Barreado, hambúrguer, costela, pizza.

Uma American IPA que combina lúpulos cítricos e herbais com a adição de erva-mate e cascas de limão. Uma cerveja leve e refrescante, com amargor suave no paladar.

Rótulo inspirado na importância da erva-mate, mas antes dela ser o ouro verde do Paraná e produto que impulsionou Morretes e Antonina, com os engenhos de beneficiamento.

O mate fazia parte do cotidiano dos Guaranis, habitantes da nossa região. Jacubi era chamado o mate de água gelada. Compartilhar essa bebida era uma demonstração de amizade e um agrado aos visitantes das tribos.

Seguindo esse costume, a IPA Jacubi é uma forma acolhedora de receber em nossa região visitantes de todas as tribos e para compartilhar bons momentos.

contato@tresmorretes.com.br
(41) 98838-1416