



Na agricultura agroecológica produzimos de acordo com os princípios da natureza. Sempre com ela e a favor dela. Algumas das nossas propriedades são verdadeiros santuários de flora e fauna. Somente interferimos na natureza para corrigir os desequilíbrios que o ser humano causa, e as plantas correspondem com frutos saudáveis e saborosos, pois tudo é feito com amor. Todos os nossos fornecedores gostam de produzir e, quando se faz algo que se gosta, nem se chama aquilo de labor e sim de satisfação.



No Sul do Brasil, principalmente na nossa região, há uma tradição em formar cooperativas. Tal tradição é reflexo da nossa origem alemã, pois também na Alemanha é costumeira a formação desse tipo de associação. A primeira cooperativa do Brasil nasceu de uma iniciativa do padre jesuíta Theodor Amstad, que chegou ao país em 1890, fundando em Linha Imperial - Nova Petrópolis/RS, a primeira Cooperativa no Brasil, em 1902.

A Cervejaria SteinHaus integra a Cooperativa Agropecuária de Produção e Comercialização Vida Natural - Coopernatural, criada em 21 de setembro de 2004, pela vontade de 11 produtores rurais que, em agosto de 2001, já haviam fundado a Associação Vida Natural.



SteinHaus



**A PRIMEIRA
CERVEJARIA DO BRASIL
100% ORGÂNICA
E SUSTENTÁVEL.**

A Cervejaria SteinHaus

A Casa de Pedra surgiu da iniciativa de um conjunto de esforços de vários parceiros. O resultado foi um trabalho artesanal de pedra por pedra, com a utilização de ferramentas manuais como o castilhador, a marreta e o ponteiro. Foram necessárias 33 mil pedras para a construção da Cervejaria SteinHaus. As pedras utilizadas na construção foram recolhidas no meio das roças, e até então eram um estorvo na lavoura de cevada e trigo.

33 mil pedras
na Casa de Pedra

Somos uma pequena cervejaria com baixa capacidade de produção, o que nos confere uma dinâmica diferenciada na produção e na criação de receitas autênticas, tudo de forma artesanal. Utilizamos somente grãos de origem orgânica, produzidos por agricultores familiares da Serra Gaúcha.

Acreditamos que a cerveja pode ser muito mais que uma simples bebida, mas sim uma experiência sensorial Única e por isso usamos somente grãos cultivados de forma sustentável em terras próximas a unidade de produção.

Nossos agricultores são dedicados e comprometidos em produzir de forma a diversificar as culturas dentro de uma mesma área, respeitando e até mesmo favorecendo a biodiversidade na área de plantio. Assim, não plantamos somente cevada na mesma lavoura; sempre intercalamos com outras culturas como erva-mate, araucárias, e isso acontece com toda nossa produção. Não somos mais inimigos do inço, pois a erva daninha é estritamente necessária para termos um bom fruto na produção.

Descubra as cervejas

SteinHaus,

suas histórias e características.

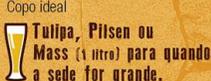
STEINHAUS GERMAN PILSEN

Álcool | Amargor | Cor | Ingredientes Orgânicos 98%
4,7% | 35 IBU | dourada | Embalagem: garrafa de 500ml

O estilo Pilsner, popular no mundo, é um estilo recente na história da cerveja. Foi criado na metade do século 19 na República Checa. Sua popularização foi possível graças à invenção da refrigeração, ao uso de maltes claros, tornando possível apreciar a aparência da cerveja, sua cor e brilho. No Brasil, as cervejas de baixa fermentação começaram a ser produzidas no final do século 19, de forma pioneira, na cidade de Feliz/RS. A German Pilsen Steinhaus apresenta sabor delicado dos lúpulos nobres com o melhor potencial dos grãos orgânicos produzidos pela agricultura familiar.

O aroma é delicado floral e cítrico, inicialmente lembra rosas, hibisco e capim-limão. O sabor inicial é levemente doce, lembrando pão e biscoitos, termina com final amargo, assertivo e limpo. A cerveja tem levíssima turbidez, por não ser filtrada, corpo leve e seu caráter é refrescante.

Vai bem com
Queijo brie, morbier,
peixe, aves, salgados
fritos e torta de maçã.

Temp. ideal Copo ideal
6° 3' 



HISTÓRIA E CULTURA

O trigo está entre as culturas mais antigas da humanidade junto com a cevada. Embora tenha sido utilizado na produção de cerveja desde a época dos sumérios e egípcios, foi na Alemanha que se desenvolveu a Weizenbier (cerveja de trigo), também chamada de Weissbier (cerveja branca) a partir do século 16. A popularidade da cerveja de trigo caiu após a invenção da refrigeração, que possibilitou a produção de Lagers, quase desaparecendo no início do século 20 até a década de 1950. Nos anos 1960, o estilo Weizenbier ressurgiu, especialmente entre os jovens, homens e mulheres. Nesta época, o trigo já era cultivado no planalto gaúcho e, a partir dos anos 1980, o estilo voltou num movimento que inspirou cervejeiros do mundo a valorizar a pluralidade cervejeira, equilibrando a inovação e a tradição com o melhor uso dos recursos locais, de forma responsável e comprometida com a comunidade e o ambiente.

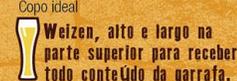
SENSORIAL

Doppel Weizen, da língua alemã, significa duplo trigo, o que a torna uma cerveja robusta, aproveitando todo o potencial de sabor do trigo gaúcho. Seu aroma lembra banana caramelada, cravo e especiarias, além de frutas vermelhas. O fermento confere o teor frutado e complexo. O sabor lembra frutas cristalizadas, tem um leve amargor, equilibrado e com malte destacado. Ainda aparecem notas de chocolate ao leite e geleia de pêssego, com final caramelado. É sedosa, encorpada e refrescante. Mescla tons de laranja e dourado, com espuma branca, volumosa e persistente, de textura fina. É uma cerveja autoral inspirada nas cervejas do Velho Mundo, combinando a criatividade dos cervejeiros com todo o potencial de sabor da produção local e ecológica.

HARMONIZA

Vai bem com
Queijo minas, chevre
saladas leves, comida japonesa
e torta de limão.

SERVIÇO

Temp. ideal Copo ideal
7° 4' 



STEINHAUS CACAU PALE ALE

Álcool | Amargor | Cor | Ingredientes Orgânicos 98%
4,9% | 19 IBU | alaranjada | Embalagem: garrafa de 500ml

HISTÓRIA E CULTURA

Esta cerveja é fruto da parceria da Steinhaus Cerveja Orgânica com a AMMA Chocolate Orgânico. A AMMA Chocolate contribui para preservar e reflorestar a Mata Atlântica no sul da Bahia, promovendo a recuperação socioeconômica da região por meio do cacau. O cacau é originário da bacia do rio Amazonas, tendo sido dispersado para as regiões tropicais da América Central e do Norte. É interessante saber que o cacau era originalmente consumido na forma de bebida, muito apreciada por seu caráter amargo e apimentado pelos sacerdotes maias. Mais tarde foi adicionado leite e açúcar para agradar o consumidor comum, após a exploração espanhola. A inspiração do estilo base vem das Pale Ales inglesas por oferecer sabor, equilíbrio e complexidade, sem deixar de destacar o cacau. A presença do malte pale se faz notar como pão e biscoito, combinada com lúpulos de origem americana e alemã para incrementar a diversidade de sabores.

SENSORIAL

O aroma da cerveja destaca o cacau, que lembra o caráter cremoso e envolvente do chocolate. Percebe-se também leves toques florais e apimentados, provenientes do lúpulo, e também um toque de cereal. O sabor acompanha o aroma com o dulçor do cacau, combinado com os maltes de cevada e trigo. O amargor delicado dos lúpulos americano e alemão confere equilíbrio para a cerveja, aparecendo mais pro final do aftertaste.

A cor da cerveja é laranja acobreada, devido à presença intensa do cacau, espuma fina e branca, com média retenção. A cerveja tem o corpo bastante alto, destacando a presença de maltes e cacau, enchendo a boca e incrementando o caráter envolvente da cerveja. O cacau utilizado é cultivado organicamente.

HARMONIZA

Vai bem com
Sobremesas à base de cacau e
chocolate ou mesmo fazer as vezes
de sobremesa.

SERVIÇO

Temp. ideal Copo ideal
6° 4' 



HISTÓRIA E CULTURA

A cerveja Latitude 13 White Stout Coffee traz em sua receita a adição de café orgânico, ingrediente com destaque no aroma e no sabor. Embora o padrão das Stouts seja de cor bem escura, a intenção é desafiar os conceitos e apresentar o café numa cerveja de cor clara. O sentido original de Stout - forte, se expressa na complexidade de sabores que combinam e destacam o café, adicionado nas etapas quente e fria do processo cervejeiro. O café Latitude 13 é todo cultivado na Chapada Diamantina, Bahia - região que combina uma série de características de solo e clima que criam um dos melhores "terroirs" do planeta para a produção de café arábica de qualidade. Nos municípios de Ibicoara e Mucugê, os frutos desenvolvem-se e maturam a uma altitude acima de 1.100 metros do nível do mar, submetidos a uma grande amplitude térmica, mas sem nunca atingir extremos de calor ou frio.

SENSORIAL

O aroma da cerveja lembra café fresco, pão torrado, biscoito, lavanda e especiarias. O sabor inicial é doce, acompanhando os descritores de aroma e dando lugar ao amargor quase apimentado, de caráter sedoso, do clássico lúpulo inglês East Kent Goldings, combinando a presença da aveia, que incrementa o caráter cremoso da cerveja. Toque amadeirados e floral permanecem na boca, junto com a presença do lúpulo e do café. A cor da cerveja é dourada acobreada, combinando a cor dos maltes e do café. Espuma quase branca, fina e densa, com boa formação e média retenção. O corpo é equilibrado, pendendo a levemente encorpado, com toque licoroso e sedoso. Uma cerveja extremamente saborosa e complexa no paladar.

HARMONIZA

Vai bem com
Queijos maturados ou
defumados, grelhados, assados
em geral e chocolates amargos.

SERVIÇO

Temp. ideal Copo ideal
6° 4' 



STEINHAUS AMERICAN IPA

Alcool : 6,9% | Amargor : 58 IBU | Cor : dourada avermelhada | Ingredientes Orgânicos 95% | Embalagem: garrafa de 300ml

HISTÓRIA E CULTURA

O estilo Índia Pale Ale, ou IPA, teve sua origem na Inglaterra, do século 18, quando já se dispunha de meios de secar o malte sem defumar ou escurecer a cevada, produzindo cervejas claras - pale - a partir do coque - combustível produzido sem combustão, em recipiente fechado. Entre as Pale Ales, as IPAs foram desenvolvidas para resistir às longas viagens da Inglaterra até as Índias, contendo maior teor de álcool e lúpulo, dois conservantes naturais da cerveja. Ao longo do tempo, a cerveja foi ficando mais clara e refrescante. Mais tarde, surge a American India Pale Ale com maior teor alcoólico e sabor de lúpulo mais pronunciado e cítrico. A receita da Steinhaus inspira-se na tradição mundial e nas boas IPAs brasileiras. Utiliza grãos orgânicos produzidos pela agricultura familiar, aproximando o consumidor do produtor e diminuindo o impacto ambiental do transporte e do uso de agrotóxicos.

SENSORIAL

O aroma intenso e rico remete inicialmente a frutas cítricas, como bergamota, frutas vermelhas e maracujá. Logo a seguir destacam-se o caramelo e frutas como figos, peras maduras e pêssego em calda. Tudo isso é resultado do lúpulo adicionado no final da fervura e da adição no duplo dry-hopping (processo no qual potencializa-se o aroma), com variedades de lúpulos americanos. Devido à base de maltes, tem um sabor levemente doce, com toques de caramelo e nozes, mas seu equilíbrio pende ao amargo. Possui corpo médio e sabor frutado, refrescante e amargo. O final é médio-longo, permanecendo na boca o caráter amargo e frutado. A coloração da cerveja tem matiz dourada avermelhada, bastante translúcida, podendo apresentar levisíssima turbidez. A espuma, de cor marfim, apresenta textura fina e boa formação.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com Queijo gorgonzola, cambuzola, comidas fortes ou bem temperadas, curry e bolo de cenoura com chocolate.

Temp. ideal 8° / 5° | Copo ideal Caldereta ou pint meia altura, boca larga para favorecer o aroma.



STEINHAUS OATMEAL STOUT

Alcool : 6,9% | Amargor : 28 IBU | Cor : preta | Ingredientes Orgânicos 97% | Embalagem: garrafa de 300ml

HISTÓRIA E CULTURA

O estilo de cerveja Stout originou-se do estilo Porter. Uma cerveja escura e muito popular entre trabalhadores na Londres pós - Revolução Industrial. Em sua origem, era uma versão mais forte da Porter. Na Irlanda, o estilo firmou-se como uma cerveja bem escura, seca e torrada, característica do uso da cevada torrada. Embora o uso da aveia tenha sido popular durante o período medieval na Europa, seu uso hoje se restringe a apenas alguns estilos e a sua presença não aparece no gosto da cerveja, mas é evidente na textura e corpo, tomando a Oatmeal Stout cremosa e aveludada. A aveia confere suavidade e cremosidade, além de complexibilidade no sabor. A Oatmeal Stout é uma variação da Sweet Stout, com adição de aveia ao invés de lactose, para conferir corpo e complexidade ao invés de corpo e doçura. Além da combinação de maltes caramelizados, tostados e torrados, a adição de café enriquece o aroma do trigo torrado, tomando a cerveja mais complexa.

SENSORIAL

Aroma de chocolate amargo, café, caramelo e baunilha, com notas de frutas vermelhas maduras. O sabor segue o aroma, e vai desenvolvendo sua complexidade em sabores que lembram café, chocolate e sorvete de creme, com notas de tabaco. Sua ligeira acidez faz equilíbrio com a presença do malte, que aparece como caramelado e torrado, bem como o amargor mais evidente ao final. A textura da cerveja é aveludada e tem um corpo sedoso que combina bem com a carbonatação, que é médio-alta, com alto potencial de harmonização. Os lúpulos não têm destaque nesta cerveja. Portanto ela é rica e complexa, onde o trigo torrado aparece com destaque no aroma e no sabor, complementados pelo café, que também é orgânico, contribuindo com a cadeia de produção de produtos da agricultura familiar, e com a garantia de diminuir nosso impacto ambiental no planeta.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com Queijo minas, chevre saladas leves, comida japonesa e torta de limão.

Temp. ideal 12° / 7° | Copo ideal Pint ou caldereta meia altura, boca larga para favorecer o aroma.



STEINHAUS RAUCHBIER WEIZEN

Alcool : 5,8% | Amargor : 23 IBU | Cor : âmbar | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 500ml

HISTÓRIA E CULTURA

O fogo acompanha a humanidade desde o seu início, trazendo luz, calor e outras funções, como o cozimento. A produção de cerveja utiliza bastante calor em várias etapas. Uma delas é a secagem do malte, que até o século 18, era feita com o uso do calor do sol e do fogo direto. Diferentes madeiras produzem efeitos distintos de aroma e sabor, combinando outros fatores, como temperatura e tempo de exposição. Até a invenção do torrador de tambor (drum roaster) os cereais malteados tinham um toque defumado, mais ou menos evidente. Para resgatar os sabores das cervejas antigas, desenvolvemos um defumador de malte, reciclando equipamentos descartados de forma econômica e inteligente. A defumação dos nossos grãos é feita com madeiras aromáticas como laranjeira, utilizada tradicionalmente no interior do Rio Grande do Sul para defumar linguiça. Esta cerveja tem um potencial grande para harmonizações.

SENSORIAL

Uma cerveja de trigo que é forte, clara e defumada. A breve descrição já indica que a experiência será intensa e saborosa. O aroma inicial apresenta frutas e defumado, com caráter cítrico que lembra laranja, combinando cravo, canela e sândalo. O aroma de fumaça normalmente é associado a carnes e queijos, acompanhada da presença frutada da fermentação. O sabor da cerveja é inicialmente doce, logo trazendo o caráter refrescante e frutado das cervejas de trigo, com o aspecto defumado bastante evidente, resultado da defumação que a própria cooperativa desenvolveu, utilizando madeiras aromáticas da família das frutas cítricas. É uma cerveja autoral, inspirada nas antigas cervejas, antes da Era Industrial, valorizando o potencial criativo do cervejeiro.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com Queijos intensos como parmesão, gouda defumado, gorgonzola, legumes assados, pães recheados e sobremesas com cacau.

Temp. ideal 7° / 5° | Copo ideal Weizen, alto e largo na parte superior para receber todo conteúdo da garrafa.



STEINHAUS BLONDE ALE

Alcool : 5,2% | Amargor : 20 IBU | Cor : dourada palha | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 500ml

HISTÓRIA E CULTURA

A história do estilo Blonde Ale não é muito longa, mas tem raízes antigas. Este estilo foi apresentado pelos cervejeiros artesanais como uma alternativa à cerveja de massa, uma transição para os artesanais, mais saborosas e diversas. Ela tem semelhanças com outros estilos de cervejas claras e leves, como Kölsch, Pale Ale e Lager. Nos Estados Unidos, ela tem origem nas "Cervejas de jantar" ou Sparkling Ales (claras com alta carbonatação). Na Inglaterra, seria conhecida como Summer Ale ou Golden Ale. O estilo é também bastante difundido na Bélgica, apresentando cervejas mais alcoólicas e frutadas. É um estilo popularizado ao redor do mundo, principalmente entre os micro-cervejarias, sendo encontrado em muitas versões, de acordo com interpretações e ingredientes locais. O trigo é utilizado com frequência nas cervejas Blonde, sendo que na receita da Blonde Steinhaus utilizamos 10% de trigo.

SENSORIAL

O aroma é levemente frutado, com notas de maçã, mel, caramelo e pão. Um leve detalhe de lúpulo cítrico e floral complementam o aroma. O sabor apresenta-se doce no início, de forma semelhante ao aroma, exibindo o caráter maltado e frutado da cerveja. O final da cerveja é mais frutado, com uma gama complexa de sabores, combinando um leve amargor, sem destaque para o lúpulo no sabor. A cerveja é de um tom entre dourado e palha, apresenta leve turbidez, por não ser filtrada. A espuma tem boa formação e retenção. A cerveja tem o corpo médio-leve, moderada em todos os quesitos de sabor e potência, sendo indicada como uma bebida refrescante para os dias de calor, bem como iniciar a viagem de descobrimento das cervejas artesanais.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com Queijo chevre, brie, muçarela, bruschetas, pizza, salgadinhos fritos, saladas e doces de frutas.

Temp. ideal 5° / 1° | Copo ideal Tullipa, caldereta ou caneca



HISTÓRIA E CULTURA

SENSIBILIZA

SENSIBILIZA

SERVIÇO

TERRA LIVRE AMERICAN RICE BEER

Alcool: 4,7% | Amargor: 18 IBU | Cor: amarelo palha | Ingredientes Orgânicos 98% | Embalagem: garrafa de 500ml

A cerveja Terra Livre surgiu da parceria da Coopernatural com a Cootap, aproveitando a produção local de arroz orgânico. O MST - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra - é o maior produtor de arroz da América Latina, envolvendo mais de 600 famílias gaúchas na produção, que acontece em 22 assentamentos diferentes, gerando renda e trabalho em terras que antes eram improdutivas. O arroz utilizado não é malteado, indo diretamente dos silos dos produtores de arroz para a cervejaria, onde é combinado com a cevada, que é malteada, contribuindo com as enzimas necessárias para a produção da cerveja. O estilo que inspirou esta receita de cerveja é o American Wheat Beer, pelo perfil sensorial leve e refrescante e facilidade de produção. Diferente das cervejas de trigo alemãs, este estilo não tem os ésteres que lembram banana e cravo, devido ao fermento utilizado, que é bastante neutro.

O aroma da cerveja combina as características dos cereais cevada e arroz com o lupulo Saaz, de origem tcheca, com perfil floral, característico de várias cervejas do estilo Pilsen. O sabor, acompanhando o aroma, é leve e refrescante, com leve dulçor inicial, seguido de notas florais do lupulo. O arroz dá um toque muito sutil no sabor, deixando a cerveja suave, com final seco e levemente amargo. A cerveja tem cor clara, como palha, com um toque dourado, com levisíssima turbidez, quase translúcida, por não ser filtrada. A cerveja tem o corpo bastante leve, sendo fácil de beber, apropriada para diversas ocasiões do cotidiano, ou para comemorar as conquistas do trabalho cooperativo.

Vai bem com Queijo colonial, levemente maturado ou minas, biscoitos salgados, castanhas e pratos defumados.

Temp. ideal: 5° | Copo ideal: Americano, tanger ou caneca.



STEINHAUS SAISON GOIABA

Alcool: 5,5% | Amargor: 24 IBU | Cor: dourado palha | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 375ml

A fruta escolhida para enriquecer a cerveja é a goiaba. Da família Myrtaceae, a goiaba é nativa do Brasil, sendo muito rica em vitamina C (mais que a laranja ou o limão). O aroma da cerveja combina o caráter frutado e levemente ácido do fermento com a fruta goiaba, que tem aroma doce e levemente almiscarado. Riqueza e complexidade estão presentes com aromas de especiarias e frutas tropicais.

Vai bem com Queijo camembert, chevre, feta, comida asiática, sorvete de limão e doces com gengibre.

STEINHAUS HELLES MANGABA

Alcool: 5,9% | Amargor: 20 IBU | Cor: dourado claro | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 375ml

A mangaba é nativa e muito popular no nordeste do Brasil. Encontrada no Cerrado e no Pantanal é muito utilizada em doces e sorvetes. Possui semelhança com o péssago, e tem várias propriedades nutritivas e medicinais, a saber: rica em vitaminas A, C, B1 e B2, além de ferro, fósforo e cálcio. A cerveja tem o sabor doce no início, que logo dá lugar a uma leveza acidez, que faz a cerveja mais refrescante.

Vai bem com Queijo brie, muçarela, caldos cremosos, legumes cozidos e sobremesas cremosas com cacau.

STEINHAUS SAISON ABACAXI

Alcool: 5,5% | Amargor: 20 IBU | Cor: dourado palha | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 375ml

A tropicalidade do abacaxi (ananas-comosus) marca a identidade desta cerveja. Considerada boa fonte de vitaminas A, C, B1, B6 e manganês. O aroma da cerveja é frutado e refrescante, resultado da combinação de ésteres produzidos na fermentação com a presença da fruta. Aromas de laranja, maçã, menta e abacaxi estão presentes. Início levemente doce, dando lugar ao ácido e ao doce de forma bem peculiar.

Vai bem com Queijo chevre, mascarpone, comida tailandesa, japonesa, frutas cremosas e tiramisú.

STEINHAUS WITBIER MANGA

Alcool: 4,7% | Amargor: 14 IBU | Cor: amarelo palha | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 375ml

Para aproveitar as épocas de colheita de manga, a Steinhaus desenvolveu esta cerveja para valorizar a agricultura familiar. O sabor inicial é doce, com caráter cremoso, dando lugar a acidez refrescante da fruta com o fermento. Aroma frutado intenso, lembrando frutas tropicais, maçã, pera e manga. Apresenta turbidez, alta carbonatação e corpo médio/baixo. A aveia contribui para a cremosidade desta cerveja.

Vai bem com Queijos leves, chevre, brie, muçarela, saladas, frutos do mar, sushi e bolo de limão.



STEINHAUS SAISON CAJÁ

Alcool: 5,5% | Amargor: 20 IBU | Cor: dourado palha | Ingredientes Orgânicos 99% | Embalagem: garrafa de 375ml

A fruta escolhida para esta Saison foi o cajá. Originalmente disseminada a partir do sul do Brasil e Paraguai, hoje a fruta é símbolo das regiões tropicais e subtropicais. Considerada boa fonte de vitaminas A, C, B1, B6 e Manganês. Aromas cítricos que provem do cajá se apresentam, assim como cravo e caramelo se fazem notar de forma discreta. Bastante seca, se assemelha-se a um vinho frisante.

Vai bem com Queijo chevre, mascarpone, comida tailandesa, japonesa, frutas cremosas e tiramisú.