



Compartiendo Sabores Milenarios



- **Somos la única cervecería del país avalada como negocio verde sostenible por CORPOBOYACÁ y minambiente**

- **NONCETA esta elaborada a base de quinua de óptima calidad cultivada bajo estándares orgánicos o de agricultura limpia, así como cebada maltera de alta calidad, lo cual le dá unas características especiales al paladar, de carbonatación forzada, con un amplio proceso de maduración**

HISTORIA

El nombre Cerveceria Hunzahúa se elige buscando exaltar las raíces indígenas de la población boyacense, siendo el zaque HUNZAHÚA quien comandara los destinos de la región Muisca, en la cual nace y se encuentra localizada actualmente la primera planta procesadora de la compañía.





LÍNEA COMERCIAL: NONCETÁ
TIPO: Cerveza de quinua negra
FERMENTACIÓN: Alta o Ale
COMPOSICIÓN: Agua, Malta de Quinua, Malta de cebada, Lúpulos y Levaduras.
COLOR: SRM 31,7 EBC 62,5
IBU's: 31,1
CONT. APRO. ALCOHÓLICO: 5,6%

PAÍS DE ORIGEN: COLOMBIA
DEPARTAMENTO: BOYACÁ
MUNICIPIO: SIACHOQUE
REGISTRO SANITARIO: INVIMA en trámite
DESCRIPCIÓN:

Es una cerveza de color ámbar oscuro, sabor tostado y refrescante, de textura suave y sedosa, con aromas tostados, café y herbales, presenta un leve grado de turbidez gracias a la proteína de la quinua, cuenta con una vida útil de 6 meses conservando la cadena de frío.





LÍNEA COMERCIAL: NONCETÁ
TIPO: Cerveza de quinua rubia
FERMENTACIÓN: Baja o Ale
COMPOSICIÓN: Agua, Malta de Quinua, Malta de cebada, Lúpulos y Levaduras.
COLOR: SRM 3.6 EBC 7.3
IBU's: 18.1
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 4,6% aprox.

PAÍS DE ORIGEN: COLOMBIA
DEPARTAMENTO: BOYACÁ
MUNICIPIO: SIACHOQUE
REGISTRO SANITARIO: INVIMA 2017L-0008685
DESCRIPCIÓN:

Es una cerveza de color dorado pálido, sabor suave y refrescante, de textura suave y sedosa, con aromas frutales, presenta un leve grado de turbidez gracias a la proteína de la quinua, cuenta con una vida útil de 6 meses conservando la cadena de frío.

