

# TASTE OF MEXICO

"A Culinary Journey"



## Cervecería Monstruo de Agua

*Chela Endémica de Tenochtitlán*  
Desde 2013

*Cervesa artesanal no sólo hecha en México sino "hecha de México."*

Cauhtemoc, Ciudad de México, 06100, México

Somos una microcervecería de la Ciudad de México (cdmx) distinguida por sus Cervezas Híbridas. Con ellas expresamos la *gran diversidad del terruño mexicano* a través del uso de *ingredientes típicos de su cultura culinaria y herbolaria*.

Nuestro nombre está inspirado en el axolote, un anfibio autóctono del Valle de México. Axolotl es su nombre en náhuatl (lengua de los aztecas) y significa literalmente *"monstruo de agua"*.



## Cervecería La Brü

Morelia, Michoacan, Mexico

Cervecería La Brü fue fundado en Morelia, Michoacán, en el año 2006 como colaboración entre tres cerveceros caseros de dicha ciudad. En 2013, gana Best of Show por su Doble IPA en la competencia nacional profesional Copa Cerveza MX. Las cervezas de La Bru ahora son consumidas a nivel nacional en México. En años recientes, La Brü ha volteado su enfoque en desarrollar recetas originales e innovadores integrando ingredientes mexicanos nativos. Nos inspira la inmensa biodiversidad alimenticio que hay en México y nos apasiona compartir los sabores únicos de México a través de nuestras cervezas. La Brü Maíz Azul esta elaborados con maíz azul nativos de las milpas generacionales de la Meseta Purépecha de Michoacán. Esta región, considerado por muchos como una cuna del maíz domesticado, mantiene las tradiciones de la cosecha de maíces nativos y su gente mantiene los métodos ancestrales de siembra como lo han hecho a lo largo de 7000 años.

## La Brü Maíz Azul

La cerveza de Maíz Azul fue inspirada por un proyecto de Slow Food México, lo cual invita a cerveceros artesanales a utilizar ingredientes de la Acra de Gusto en sus recetas. En 2016, La Brü Maíz Azul fue

galardonado con primer lugar en la competencia de Slow Beer México. En este mismo año la cerveza fue presentado como representante de México en el Salon de Gusto de Slow Food en Turín, Italia como representante de México junta con otras cervezas cuyas características reflejan los alimentos nativos de origen. Desde entonces, La Brü Maíz Azul ha ganador diversos certámenes, incluyendo primer lugar en su categoría en Slow Beer México 2018, múltiples premios en el Abierto Mexicano de Cervezas y una medalla de Oro en Copa Cerveza México 2019.

**Formato(s):** 24 x 12 oz / Botellas 355 ml  
**Código de barras:** 7 503021 648068

