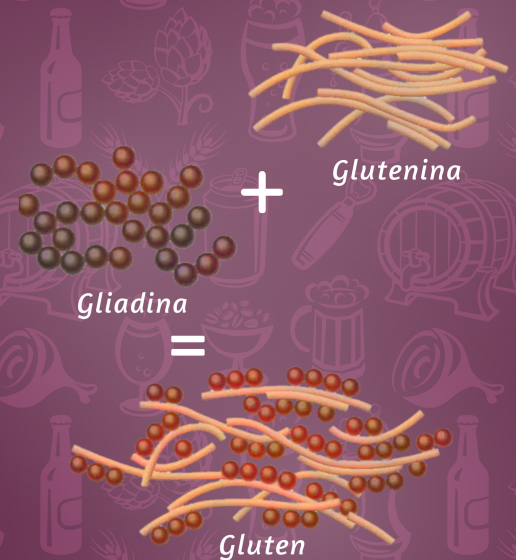




¿SABÍAS QUE...?

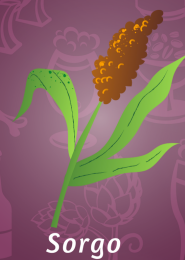
El gluten, una proteína presente en algunos cereales, puede causar intolerancia en personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.

¡No te preocupes! Existen deliciosos y nutritivos granos libres de gluten que te permitirán disfrutar de una cerveza artesanal con un sabor excepcional.



GRANOS LIBRES DE GLUTEN PARA CERVEZA

- *Sorgo: sabor suave y terroso, ideal para cervezas estilo lager y ale.*
- *Mijo: grano pequeño y ligero con sabor ligeramente dulce, perfecto para cervezas estilo saison y witbier.*
- *Arroz: grano versátil con sabor neutro, ideal para cervezas estilo lager y pilsner.*
- *Quinoa: pseudocereal con alto contenido en proteínas y sabor ligeramente a nuez, perfecto para cervezas estilo pale ale e IPA.*
- *Maíz: grano con sabor dulce, ideal para cervezas estilo lager y pilsner.*
- *Amaranto: pseudocereal con sabor ligeramente a nuez, ideal para cervezas lager y ale.*



Referencias:

- Asociación de Cerveceros Artesanales de México (Acermor). (s. f.). Sitio web oficial. <https://acermor.mx/>
- Gluten Free Brewing. (s. f.). Blog. <https://www.glutenfreebeer.org/blog/>
- Sealey, T., & Bamforth, C. W. (2014). Brewing Gluten-Free Beer: Techniques, Processes, and Ingredients. Boulder.

Autores: Aguilar Flores Litzy Marian, Gutiérrez Chávez Mariana Susana, López Bocanegra Sarah Michelle, Palacios Ramírez Leonardo de Jesús, Ramírez Acosta Jaime, Rivas García Iris Monserrat, Morales Vargas Adan Topiltzin