


# Krampus

## CATÁLOGO DE CERVEZAS ARTESANALES

VALDIVIA · REGIÓN DE LOS RÍOS · CHILE




🏆 Oro – Copa Capital Cervecera 2026

Eisbock

# EISBOCK

| 9,75% | 30 |
|---|---|
| ABV | IBU |

Lager negra malteada, sin filtrar, de color oscuro intenso y espuma blanca cremosa y persistente. Sabores que evocan al coñac y al brandy francés, con notas de avellanas, ciruelas secas, caramelo, café y chocolate. Lúpulos con notas de naranja y cedro que dejan un final dulce-amargo donde persiste el chocolate.

**Maridaje –** Chocolate oscuro, quesos azules y postres de temporada de invierno.




🏆 Oro – Copa Capital Cervecera 2026

Ale – Barley Wine

# BARLEY WINE

| 8,75% | 43 |
|---|---|
| ABV | IBU |

Cerveza de guarda, sin filtrar, con 3 meses de maduración a baja temperatura (2–10°C). Color rojo cristalino y sabor de maltas dulces, caramelo, toffee, frutos secos y nueces. El lúpulo aporta el amargor justo con notas cítricas y de roble.

**Maridaje –** Quesos añejos, postres con nueces y caramelo, carnes de caza.




Imperial Stout

# IMPERIAL STOUT

| 10% | 55 |
| --- | --- |
| ABV | IBU |

Negra y opaca, de cuerpo denso y espuma cremosa color tostado. Maltas muy tostadas que evocan café y chocolate amargo, con notas de fruta seca y un calor alcohólico que se siente de fondo. La más intensa de la casa.

**Maridaje –** Chocolate negro, quesos añejados y postres de alta intensidad.




Lager Rubia

# DEUTSCHE PILSEN

**5,75%** ABV

**25** IBU

Sin filtrar, de color amarillo cristalino y espuma blanca, cremosa y persistente. Marcado sabor a malta con un amargor equilibrado, fiel al estilo alemán clásico.

**Maridaje –** Mariscos, pescados y comidas ligeras.




Lager Rubia Tostada

# PILSEN TOSTADA

**5,75%** ABV

**25** IBU

Sin filtrar, de color café rojizo claro con espuma blanca, cremosa y persistente. Sabores a malta tostada con un toque de caramelo, amargor suave y un lúpulo que aporta aromas herbáceos y florales, con un final ligeramente dulce.

**Maridaje –** Parrillas, empanadas y quesos semi-curados.




Cerveza Frutal

# FRUCHTIG MORA

**5,2%** ABV

**12** IBU

Variedad frutal de la línea Fruchtig, sin filtrar, con mora fresca de la Región de Los Ríos. Cuerpo ligero, acidez justa y un final jugoso donde predomina la fruta por sobre el lúpulo.

**Maridaje –** Postres de frutos rojos, quesos frescos y tardes de verano.




Cerveza Frutal

# FRUCHTIG MURTA

**5,2%** ABV

**12** IBU

Variedad frutal de la línea Fruchtig con murta, fruto nativo del sur de Chile. Notas florales y ligeramente ácidas, de cuerpo suave y muy refrescante.

**Maridaje –** Quesos frescos, ensaladas de temporada y postres suaves.




Cerveza Frutal

# FRUCHTIG FRAMBUESA

**5,2%** ABV

**12** IBU

Variedad frutal de la línea Fruchtig con frambuesa, de color rosado intenso y aroma vibrante. Dulzor equilibrado y acidez fresca en cada sorbo.

**Maridaje –** Postres de chocolate blanco, cheesecake y frutos rojos.

# Salud.

**Krampus Elaboración De Cervecera Limitada**

RUT 76.705.227-8

Camino El Arenal / Pasaje San Felix, Santa Elvira — Valdivia, Región de Los Ríos

+56 9 5991 9132 · @cervezaskrampus · cervezaskrampus.cl




Consumo responsable. Venta prohibida a menores de 18 años.