

# CATÁLOGO DE BEBIDAS



**WORLD BEER AWARDS**  
BELGIUM BRONZE



Belgian Delights

**FOOD & BEVERAGE**  
*Export Agency*



# MARTENS

FAMILY BREWERS SINCE 1758



“ELABORANDO  
LA CERVEZA DEL  
*Futuro*”

#BrewedToBeShare



## ÍNDICE

- 03 HISTORIA**
- 04 PUNTOS CLAVES**
- 05 CERVEZAS LAGER**
- 14 CERVEZAS ALE**
- 18 LOGÍSTICA**

#BrewedToBeShare



# FUNDADA EN 1758

Fundada en 1758, la Cervecería Martens es una empresa familiar orgullosa y ambiciosa que lleva ocho generaciones a la cabeza de la industria cervecera belga. Está especializada en el desarrollo, la producción, la distribución y la venta de cerveza de marca privada, así como sus propias marcas de cerveza. Desde el principio, siempre ha buscado la forma de innovar su proceso de fabricación. Esto ha dado lugar a una amplia gama de productos y servicios a escala mundial.

La gran mayoría de la producción está destinada a la exportación y está comercializada como marcas propias, las primeras marcas de nuestros numerosos socios comerciales y las marcas privadas para la venta al por menor, cash & carry y la venta al por mayor.



Fundada en  
**1758**



**8** generaciones.



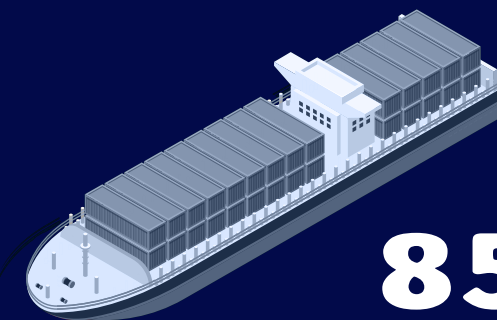
Considerada como una de las  
cervecerías más modernas y de  
alta tecnología del mundo.



**100**  
países.



2ª mayor cervecería  
de Bélgica.



**85%**  
de exportación.



**4 MILLONES**  
de hectolitros por año.

# CERVEZAS *Lager*

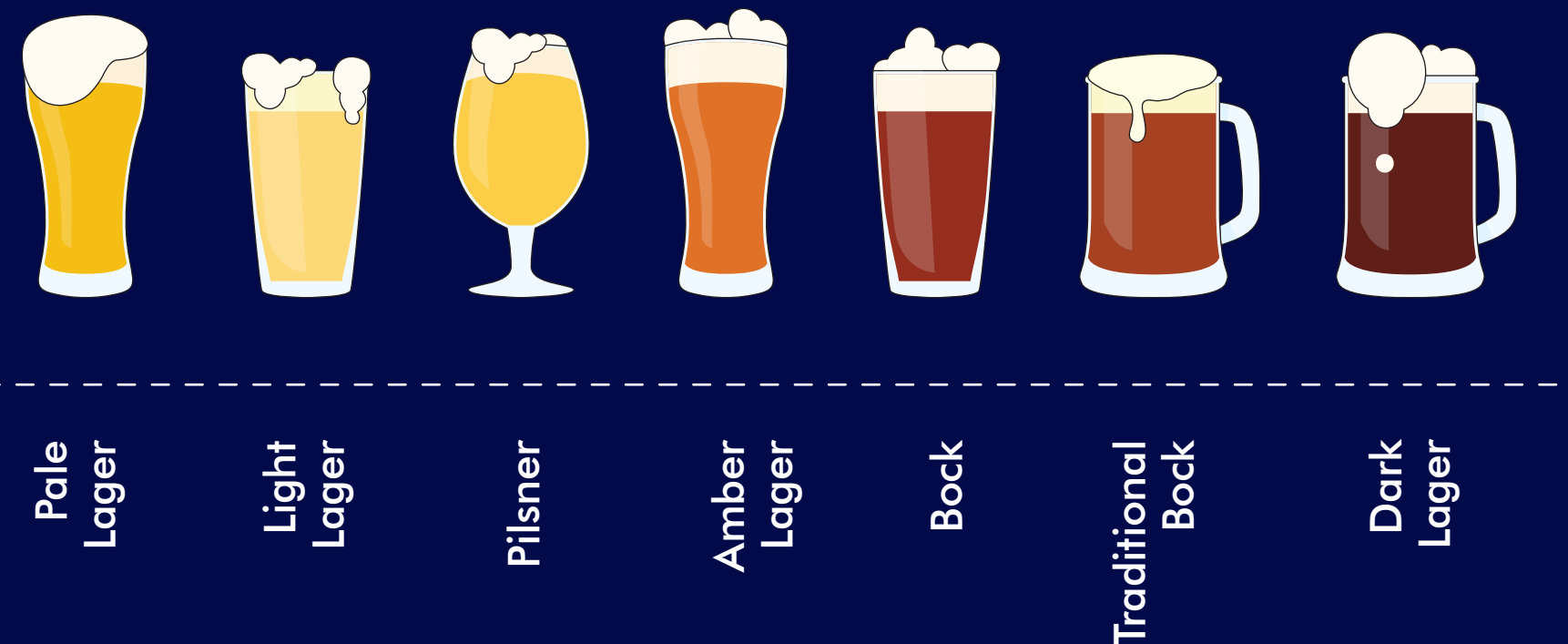
La cerveza Lager es el estilo más popular entre todas las cervezas ya que se consumen en grandes cantidades en todo el mundo. Cada país tiene sus propios estilos de Lager. Por eso existen una gran cantidad de marcas de cervezas Lager en todo el mundo.

Este tipo de cerveza se diferencia de las Ale por las técnicas de elaboración que dan como resultado un perfil de cerveza refrescante.

La cerveza lager es una cerveza de fermentación de fondo, lo que significa que las levaduras utilizadas para fermentar la cerveza se floculan, o se juntan, en el fondo del tanque de fermentación. Las levaduras Lager también toleran una temperatura mucho más baja que las utilizadas para la Ale.

Generalmente se fabrica entre 44 y 55 grados Fahrenheit (7 y 13 grados Celsius). Este proceso de elaboración da a las cervezas Lager un color muy limpio pues son fáciles de filtrar ya que la levadura permanece en el fondo del fermentador, dando a las cervezas Lager un sabor neutro pero refrescante.

Las cervezas más tolerantes también pueden soportar tiempo mayor de envejecimiento que las cervezas Ale. Conocidas como "lagering", estas cervezas pueden envejecer durante meses a una temperatura mucho más baja (54-57 grados Fahrenheit (12-14 grados centígrados)), a menudo llamada temperatura de bodega.





# MARTENS

Martens Gold, ganadora de la medalla de bronce en el **World Beer Awards** en la categoría Internacional Lager.



## MARTENS PREMIUM

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%
	EBU (AMARGOR): 21
	EBC (COLOR): 6.5
	ENVASE: LATA 33CL

## MARTENS LIGHT

	ESTILO: LIGHT LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 3.9%
	EBU (AMARGOR): 12
	EBC (COLOR): 8
	ENVASE: LATA 33CL

## MARTENS GOLD

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4.6%
	EBU (AMARGOR): 15
	EBC (COLOR): 6
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color dorado y ligeramente espumoso

**Aroma:** Ligeramente dulce con notas de maíz granulado y pan blanco.


**Sabor:** Notas de malta, maíz dulce y heno. Amargor de intensidad media y persistencia en el sabor.

**Notas:** ¡La arquetípica cerveza belga lager! Perfecta cuando helada. Es una cerveza refrescante que te quita la sed.

# MARTENS



## MARTENS ULTRA

	ESTILO: LAGER BAJA EN CARBOHIDRATOS
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4%
	EBU (AMARGOR): 5
	EBC (COLOR): 4.25
	ENVASE: LATA SLEEK 33CL

**Apariencia:** Color amarillo pálido.

**Aroma:** Ligeramente malteado.

**Sabor:** Amargor bajo, sabor puro y suave, con un final limpio y refrescante.

**Notas:** Esta cerveza fácil de beber proporciona solo 2 gramos de carbohidratos y solo 85 calorías por lata.

## MARTENS WITTE

	ESTILO: BELGIAN WHITE ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4.8%
	EBU (AMARGOR): 13
	EBC (COLOR): 6
	ENVASE: LATA 50CL

**Apariencia:** Color amarillo pálido, muy turbia y con mucha espuma.

**Aroma:** Aroma típico de cítricos y cilantro.

**Sabor:** Sabor agridulce con notas cítricas y un amargor equilibrado.

**Notas:** Cerveza de trigo belga condimentada con cáscara de naranja y semillas de cilantro. ¡Una cerveza de referencia en el mundo de la cerveza!



# MARTENS



## MARTENS EXTRA

	ESTILO: STRONG LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 7%
	EBU (AMARGOR): 18
	EBC (COLOR): 8
	ENVASE: LATA 50CL

## MARTENS STRONG

	ESTILO: STRONG LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 10%
	EBU (AMARGOR): 17
	EBC (COLOR): 10
	ENVASE: LATA 50CL

**Apariencia:** Pajizo-oro con una densa espuma blanca.

**Aroma:** Alcohol perceptible junto con maíz dulce.

**Sabor:** Malta, maíz dulce y grado elevado de alcohol. Regusto largo y cálido.

**Notas:** Estas fuertes Lagers contienen más malta para la fermentación y tienen bajos niveles de lúpulo.

# MARTENS



## MARTENS EXTRA STRONG

	ESTILO: STRONG LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12.2%
	EBU (AMARGOR): 20
	EBC (COLOR): 11.5
	ENVASE: LATA 50CL

## MARTENS SUPER STRONG

	ESTILO: STRONG LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 16,2%
	EBU (AMARGOR): 10
	EBC (COLOR): 9
	ENVASE: LATA 50CL

**Apariencia:** Pajizo-oro con una densa espuma blanca.

**Aroma:** Alcohol perceptible junto con maíz dulce.






**Sabor:** Malta, maíz dulce y grado elevado de alcohol. Regusto largo y cálido.

**Notas:** Estas fuertes Lagers contienen más malta para la fermentación y tienen bajos niveles de lúpulo.






# LUXUS



## LUXUS

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4.2%
	EBU (AMARGOR): 15
	EBC (COLOR): 6
	ENVASE: LATA 33CL

## LUXUS LIGHT

	ESTILO: LIGHT LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 3.5%
	EBU (AMARGOR): 14
	EBC (COLOR): 5.5
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color dorado con espuma blanca.

**Aroma:** Aroma de malta.

**Sabor:** Agradable, de amargor equilibrado, refrescante y regusto persistente.






**Notas:** Esta cerveza es conocida en todo el mundo por sus ricas maltas y fino equilibrio de lúpulos florales y herbales que dan un amargor bien definido.








# HOLTLAND



## HOLTLAND

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4.2%
	EBU (AMARGOR): 12
	EBC (COLOR): 7
	ENVASE: LATA 33CL

## HOLTLAND LIGHT

	ESTILO: LIGHT LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 3.4%
	EBU (AMARGOR): 11
	EBC (COLOR): 6.5
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color dorado suave con una espuma blanca densa.

**Aroma:** Aroma de malta.


**Sabor:** Agradable, de amargor poco intenso y un sabor refrescante.

**Notas:** Esta cerveza contiene pocos carbohidratos y tiene menos calorías que una cerveza lager estándar.

# DAMBURGER








## DAMBURGER

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%
	EBU (AMARGOR): 15
	EBC (COLOR): 6
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color dorado con burbujas finas.  
**Aroma:** Ligeramente malteada y afrutada con la típica fragancia crujiente de la cerveza pilsner.  
**Sabor:** Amarga de intensidad media y regusto persistente. Es una cerveza refrescante.  
**Notas:** Esta cerveza es reconocida internacionalmente por sus ricos sabores y fresca superior. Está elaborada con los mejores ingredientes naturales y agua mineral pura de fuentes propias.

# HOLLANDER

## HOLLANDER

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%
	EBU (AMARGOR): 19
	EBC (COLOR): 7
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color dorado claro con una espuma firme.  
**Aroma:** Pan dulce, floral, algo de lúpulo terroso, levadura de cerveza lager y un amargor de lúpulo muy sutil.  
**Sabor:** Un poco de amargor, pero equilibrado con la delicadeza de esta cerveza. De cuerpo ligero a medio, con una carbonatación bien crujiente y moderadamente viva, con un final seco y limpio. Una cerveza de primera calidad fácil de beber.  
**Notas:** Esta Lager tiene un estilo tradicional holandés y un suave carácter neutro. Está elaborada con agua de manantial e ingredientes naturales.








# DAM BURG

# MAAT'S



## DAM BURG

	ESTILO: LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 4.5%
	EBU (AMARGOR): 18
	EBC (COLOR): 9.5
	ENVASE: LATA 33CL






**Apariencia:** Color dorado claro con burbujas finas.

**Aroma:** Aroma de malta ligeramente acaramelada.

**Sabor:** Cuerpo completo, regusto malteado y amargor suave y agradable.

**Notas:** Está elaborada con el agua más pura de nuestra propia fuente, malta de cebada, cereales sin maltear y variedades de lúpulo aromático.

## MAAT'S

	ESTILO: LIGHT LAGER
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 3.3%
	EBU (AMARGOR): 15
	EBC (COLOR): 6.5
	ENVASE: LATA 33CL

**Apariencia:** Color suave con poca espuma.

**Aroma:** Aroma malteado y ligeramente afrutado.

**Sabor:** Amargor agradable y poco intenso y un sabor refrescante.

**Notas:** Es una cerveza ligera con un sabor suave y poco amargo. Está perfectamente carbonatada y es muy refrescante cuando está muy fría.

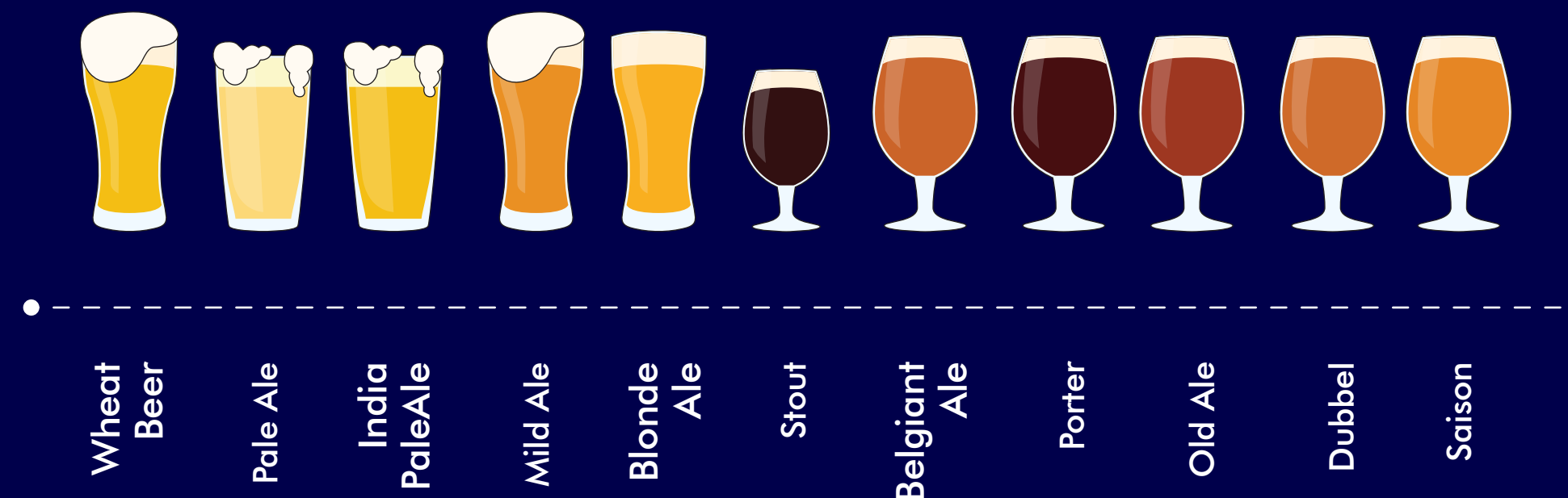
# CERVEZAS *Ale*

Este tipo de cervezas tiene un origen muy antiguo, por lo que existe una gran variedad de subestilos: Pale Ales, Porters, Stouts y cerveza de trigo. Su elaboración es muy común en Centroeuropa. Son cervezas más complejas desde el punto de vista aromático ya que durante la fermentación se producen más compuestos aromáticos. Estas son fermentadas usando levadura *Saccharomyces Cerevisiae*, un tipo muy común de levadura para distintas aplicaciones, como elaboración de vino y pan.

Estas cervezas se llaman de fermentación alta porque las levaduras usadas se posicionan hasta la parte de arriba, para después irse hasta abajo del fermentador cuando el proceso esté por terminar. Además, la rápida acción de la levadura hace que la cerveza esté lista en alrededor de una semana. Los productos de la levadura quedarán flotando en la parte de arriba debido al intenso movimiento dentro del contenedor.

Estas levaduras de fermentación alta utilizadas para producir algas también requieren temperaturas más cálidas, generalmente entre 60-72 grados Fahrenheit (15-22 grados Celsius). Las levaduras Lager reaccionan mejor a temperaturas de 20 grados más frías. Mientras que la mayoría de las cervezas no requieren de envejecimiento, las Ales son aún mejores cuando no han envejecido o han envejecido por un corto tiempo.





Las cervezas Ales tienden a ser más sabrosas, y se destacan por su sabor a fruta, mientras que las Lagers, en comparación, tienden a ser más crujientes.



# KRISTOFFEL



## KRISTOFFEL BLOND

	ESTILO: RUBIA ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6%
	EBU (AMARGOR): 21
	EBC (COLOR): 15
	ENVASE: BOTELLA 33CL






**Apariencia:** Oro profundo con excelente claridad. Espuma blanca alta y cremosa con buena retención.

**Aroma:** Equilibrio entre dulzor ligero, especias y sabores afrutados medios.

**Sabor:** Sabor con cuerpo completo, aroma crujiente y amargor equilibrado.

**Notas:** Cerveza con moderada fuerza, fácil de beber y siempre con el carácter complejo de una cerveza belga. La alternativa perfecta alternativa a la Pilsner.

## KIRSTOFFEL DARK

	ESTILO: NEGRA ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6%
	EBU (AMARGOR): 20
	EBC (COLOR): 70
	ENVASE: BOTELLA 33CL

**Apariencia:** Marrón oscuro.

**Aroma:** Ligeramente caramelizado, malteado y con notas de café.

**Sabor:** Algo afrutado y ligeramente dulzón y además al contrario de otras cervezas negras no es muy pesada. El regusto recuerda al café.

**Notas:** Está elaborada con una selección única de maltas especiales y lúpulos aromáticos.





# KRISTOFFEL

Kristoffel White, ganadora de la medalla de plata en el **World Beer Awards** en la categoría Wheat Beer.



## KRISTOFFEL WHITE

	ESTILO: WITBIER ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%
	EBU (AMARGOR): 13
	EBC (COLOR): 6
	ENVASE: BOTELLA 33CL

**Apariencia:** Color amarillo pálido, muy turbia y con mucha espuma.

**Aroma:** Aroma típico de cítricos y cilantro.

**Sabor:** Sabor fresco moderadamente dulce con notas cítricas, un cuerpo pleno y un amargor medio.

**Notas:** Es una cerveza de trigo belga condimentada con cáscara de naranja y semillas de cilantro. Para todos los públicos y fácil de beber, sobre todo en períodos de calor. Una cerveza de referencia en el mundo de la cerveza.

## KRISTOFFEL ROSÉ

	ESTILO: WITBIER ALE AFRUTADA
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5%
	EBU (AMARGOR): 12
	EBC (COLOR): ROSADO
	ENVASE: BOTELLA 33CL

**Apariencia:** Color rosado, turbia con una fina capa de espuma blanca y cremosa.

**Aroma:** Aromas de frambuesa y fresa envueltas por suaves notas de cereal.

**Sabor:** Interesante contraste entre el dulzor y la acidez de la frambuesa y de la fresa y el toque amargo del lúpulo. Predomina el sabor afrutado, el cual se encaja en el marco de la cerveza blanca caracterizado por las notas de trigo levemente condimentadas por el cilantro y la naranja.

**Notas:** Una clásica elección de quienes buscan algo ligero, afrutado y sin amargor. Es ideal para días calurosos gracias a su bajo contenido de alcohol.









## SEZOENS BLOND

	ESTILO: RUBIA DOUBLE DRY HOPPED ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6%
	EBU (AMARGOR): 26
	EBC (COLOR): 9
	ENVASE: BOTELLA 33CL

**Apariencia:** Dorada con una espuma firme y cremosa.  
**Aroma:** Aroma pronunciado a lúpulo gracias a la selección de lúpulos aromáticos y al proceso de dry-hopping.  
**Sabor:** Refrescante y suave. Sabor malteado en boca y regusto muy aromático.  
**Notas:** El Dry Hopping es una técnica que consiste en añadir lúpulos secos a la cerveza ya fermentada. Se usa para aportar aroma a la cerveza.

## 1758

	ESTILO: INDIA PALE ALE
	GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6.5%
	EBU (AMARGOR): 40
	EBC (COLOR): 15
	ENVASE: BOTELLA 33CL

**Apariencia:** Dorada con una espuma firme y cremosa.  
**Aroma:** Poco malteado y afrutado.  
**Sabor:** El amargor del lúpulo combina a la perfección con el regusto afrutado.  
**Notas:** La bebida perfecta para los entusiastas que quieren el carácter de la cerveza IPA combinado con el carácter complejo, afrutado, aromático de las cervezas belgas Pale Ale fuertes.

# LOGÍSTICA

	Floor - loading (No pallets)	Palletization
	 <b>CONTENEDORES DE 20 PIES</b>	 <b>CONTENEDORES DE 40 PIES</b>
 <b>LATA 33CL</b>	2350 CAJAS DE 24 CERVEZAS	3024 CAJAS DE 24 CERVEZAS (28 PALLETS 800X1100)
 <b>LATA 50CL</b>	1570 CAJAS DE 24 CERVEZAS	2016 CAJAS DE 24 CERVEZAS (28 PALLETS 800X1100)
 <b>LATA SLEEK 33CL</b>	2400 CAJAS DE 24 CERVEZAS	2574 CAJAS DE 24 CERVEZAS (22 PALLETS 1200X1000)
 <b>BOTELLA 33CL</b>	1400 CAJAS DE 24 CERVEZAS	1764 CAJAS DE 24 CERVEZAS (28 PALLETS 800X1100)



# Belgian Delights

**FOOD AND BEVERAGE**  
*Export Agency*



Ricardo J. Alfaro Avenue, Century Tower,  
4th floor, City of Panama, Panamá.



Liège Airport Terminal, Building 36,  
4460 Grâce-Hollogne, Belgium

m: + 507 6300 6295

e: [borisvigano@belgiandelightscorp.com](mailto:borisvigano@belgiandelightscorp.com)

[info@belgiandelightscorp.com](mailto:info@belgiandelightscorp.com)

[www.belgiandelightscorp.com](http://www.belgiandelightscorp.com)