

REFRIGERANTE DE JABUTICABA FAZ SUCESSO NA PRIMAVERA DA CERVEJARIA OUROPRETANA



Artesanal, leve, com pouco açúcar e muito saboroso, refrigerante de jabuticaba é sazonal e muito aguardado.

A temporada de jabuticabas está aberta em Ouro Preto e região. A fruta, tipicamente brasileira, tem sua temporada entre os meses de outubro e dezembro, após o início das chuvas de primavera. Cachoeira do Campo, distrito de Ouro Preto em que fica a fábrica da Cervejaria Ouropretana, é famosa pela produção de jabuticaba.

No entorno da fábrica há vários “pés” de jabuticaba, que proporcionam muita alegria para os responsáveis pela produção das cervejas. E, também, geram bastante criatividade. Tradicionalmente nos meses finais do ano, a Cervejaria Ouropretana produz o refrigerante artesanal de jabuticaba, gaseificado no local e disponibilizado na Loja da Fábrica da Cervejaria Ouropretana (rua Benedito Valadares, 250 - Centro • Ouro Preto/MG), em um bico de chopp exclusivamente dedicado a ele. Leve, refrescante e com pouquíssimo açúcar, ele é mais um dos sucessos da Ouropretana.

O cervejeiro Leonardo Tropa conta que a produção do refrigerante de jabuticaba teve início nos primeiros anos da produção da cerveja. O “refri” agradou e foi, então, disponibilizado na Loja da Fábrica, onde teve sucesso garantido. Há clientes que aguardam ansiosamente a chegada do tempo de jabuticabas. Atualmente, estão disponibilizados 120 litros do refrigerante mais amado de Ouro Preto. As jabuticabas também estão em outro projeto da Cervejaria Ouropretana. Em breve uma nova produção utilizando as jabuticabas será lançada.

Cervejaria Ouropretana

A Cervejaria Ouropretana nasceu em 2011, na cidade de Ouro Preto/MG, com o objetivo de propiciar experiências gastronômicas que possibilitem ao consumidor vivenciar o momento de ascensão da cerveja no Brasil. Os produtos artesanais da Cervejaria Ouropretana são resultado de um comprometimento com a qualidade da cerveja, independente de tempo e de custos com matéria-prima.

A Cervejaria Ouropretana produz oito estilos de cervejas em sua linha fixa, em garrafa e em chopp:

Pilsen, Pale Ale, Trigo, Amburana Brown Porter, Ginger IPA, Café Lager, IPA Maracujá e Cafetelier Imperial Stout. As receitas sazonais são produzidas sem adição de produtos químicos e têm edição limitada.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/1112/refrigerante-de-jabuticaba-faz-sucesso-na-primavera-da- cervejaria-ouropretana>
em 27/09/2026 13:24