

## Extra-malte Cerveja como alimento

Extra-malte

### **Cerveja como alimento - propriedades funcionais e probióticas**

Com Amanda Reitenbach e Sady Homrich

Dia 9 de abril, segunda-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa – (51) 3254 7200

[www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br)

Depois de desvendar as sutilezas do fermento, o Extra-malte completa a temática com as funções nutritivas deste que já foi chamado de pão líquido. A cerveja é um dos mais antigos alimentos produzidos pelo homem, sendo consumida desde que se cultivam grãos. Milhares de anos antes de se cozer pão já se fermentavam cereais para produzir cerveja. Em abril, a engenheira química e mestre cervejeira, **Amanda Reitenbach**, falará sobre as propriedades funcionais e probióticas da cerveja, tema de seu mestrado e foco em sua carreira. O encontro acontece no dia 9, segunda-feira, e será conduzido pelo burgomestre **Sady Homrich**.

As cervejas degustadas serão Göttlich Divina Weiss com guaraná (garrafa), de Joinville, MonDi Beer Coffe Notes (barril), de Pelotas, e a americana Rogue Shakespeare Oatmeal Stout (barril).

Durante o Extra-malte será lançada a cerveja **Baca**, cerveja âmbar pagã. Seguindo a fórmula de pureza e com um toque de pitanga, a Baca é uma cerveja premium, com aproximadamente 6% de teor alcoólico. Este é um projeto em parceria da cerveja Coruja com o StudioClio.

Harmonização com o **Chef Cacá** Borges, especialista em gastronomia funcional. Promovido pelo StudioClio, com parceria da **Cerveja Coruja**, o Extra-malte valoriza a cultura cervejeira todas as segundas segundas-feiras de cada mês, às 20h. Os ingressos podem ser adquiridos pela página [www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br) ou no local pelos valores de R\$ 50 (mesa) e R\$ 40 (plateia). Mais informações pelo telefone (51) 3254 7200.

### **Amanda Reitenbach**

Com formação em engenharia química e alimentos, desde a sua graduação dedica-se ao estudo da cerveja e seus temas adjacentes. Teve como objeto de seu mestrado o desenvolvimento de uma cerveja probiótica a qual traz inúmeros benefícios à saúde. Doutoranda do curso de engenharia química pela UFSC, desenvolve atualmente um estudo na linha de engenharia metabólica de leveduras. Foi finalista do prêmio "Sinapse da Inovação" com o tema : Cerveja probiótica. Trabalha como Sommelier de cervejas (Senac/ Doemens Academy), realizando diversos eventos na esfera gastronômica. É idealizadora e coordenadora da pós graduação em processos cervejeiros da Uniasselvi - Blumenau. Também realiza diversos trabalhos em parceria com grandes cervejarias e no P&D do SENAI (Vassouras RJ), atuando no desenvolvimento de novos produtos e tecnologias para cerveja.