

BioEcoArt

Three tall, elegant glasses of craft beer are shown side-by-side. The glass on the left contains a golden beer with a thick head of white foam. The middle glass contains a dark, almost black beer with a thick head of white foam. The glass on the right contains a reddish-brown beer with a thick head of white foam. All three glasses are covered in condensation droplets. The background is a warm, golden-brown gradient.

Cerveza artesanal

Craft beer

Visit: www.accionglocal.com

Contact: mx.glocal@gmail.com



¿QUIÉNES SOMOS?

BioEcoArt es una cooperativa que trabaja en conjunto con la Asociación Civil Glocal.

Nos encargamos de gestionar diversos emprendimientos a fin de identificar sus necesidades y formalizar el trabajo de nuestra red de artesanos.

Además, brindamos capacitación comercial y financiera en vinculación con instituciones de educación superior de reconocimiento internacional.

Contamos con 3 años de operación formal nos comprometemos a promover la sostenibilidad y el desarrollo económico de las comunidades locales.

ABOUT US?

BioEcoArt is a cooperative that works in collaboration with the Civil Association Glocal. We manage various projects to identify the needs of our artisans' network and formalize their work. Additionally, we provide commercial and financial training in partnership with internationally recognized higher education institutions. With three years of formal operation, we are committed to promoting sustainability and the economic development of local communities.

Imperio de Maltas nace en el año 2018 para establecer una cervecería 100% poblana que ofrezca varias líneas de cerveza artesanal para todos los gustos, poniendo énfasis en la alta calidad de los productos y ofreciendo una alternativa a la cerveza comercial.

Actualmente se ofrece cerveza Stout, IPA, Golden ALE, Lager, American Lager y Coffe Porter, en presentaciones de lata y botella de 355 ml con una capacidad instalada de hasta 18 mil litros mensuales.

Imperio de Maltas was founded in 2018 to establish a 100% Puebla brewery that offers several lines of craft beer for all tastes, emphasizing the high quality of the products and offering an alternative to commercial beer. Currently, Stout, IPA, Golden ALE, Lager, American Lager and Coffe Porter beer are offered, in 355 ml cans and bottles with an installed capacity of up to 18 thousand liters per month.



IMPERIO
DE MALTAS



STOUT

Aromas y sabores tostados con notas de cacao y café. Color oscuro intenso y cuerpo medio. Ideal para maridar con postres, cerdo y/o embutidos.

Toasted aromas and flavors with notes of cocoa and coffee. Intense dark color and medium body. Ideal for pairing with desserts, pork, and/or cured meats.

LAGER

Aroma herbal proveniente de lúpulos nobles. Refrescante y bien balanceada. Ideal para maridar con pollo, ensaladas y/o mariscos.

Herbal aroma from noble hops. Refreshing and well-balanced. Ideal for pairing with chicken, salads, and/or seafood.





IPA

Aroma lupulado y cítrico; presencia de frutas tropicales. Amargor intenso. Ideal para maridar con alimentos picantes, especiados y/o quesos.

Hoppy and citrus aroma; presence of tropical fruits. Intense bitterness. Ideal for pairing with spicy, seasoned foods and/or cheeses.

GOLDEN ALE

Ligera y balanceada con notas dulces y cítricas provenientes del lúpulo. Ideal para maridar con pizza, carne roja, mariscos y/o embutidos.

Light and balanced with sweet and citrus notes from the hops. Ideal for pairing with pizza, red meat, seafood, and/or cured meats.



AMERICAN LAGER



De maltas pálidas y arroz para un cuerpo ligero, cristalina y brillante. Ideal para maridar con pizzas, mariscos y/o hamburguesas.

Made with pale malts and rice for a light body, crystal clear and bright. Ideal for pairing with pizza, seafood, and/or burgers.

COFFEE PORTER

Aroma a café selecto de Pluma, Oaxaca. Notas a café y cacao amargo. Ideal para maridar con postres, embutidos y/o carnes rojas.

Aroma of select coffee from Pluma, Oaxaca. Notes of coffee and dark cocoa. Ideal for pairing with desserts, cured meats, and/or red meats.



BioEcoArt

INSTALACIONES / FACILITIES



BioEcoArt

THE LOCAL BREWERY



The Local Brewery nace en el año 2014 como una respuesta de la poca variedad de cervezas en México en ese momento, ya que la mayoría de las cervezas eran industriales, por lo que bajaba la calidad del sabor al tener volúmenes de producción muy altos, además de usar productos económicos para maximizar las utilidades. Tomando en cuenta todos estos factores empezamos a fabricar pequeños lotes de diferentes estilos elaborados con maltas seleccionadas 100% mexicanas, lo que le da un carácter único hasta encontrar los 2 primeros que mantenemos hasta el día de hoy, Mariachi Negra Porter y Ojos Claros American Pale Ale.

The Local Brewery was born in 2014 as a response to the limited variety of beers in Mexico at that time, since most of the beers were industrial, which lowered the quality of the flavor due to having very high production volumes, in addition of using economical products to maximize profits. Taking all these factors into account we began to manufacture small batches of different styles made with selected 100% Mexican malts, which gives it a unique character until we found the first 2 that we maintain to this day, Mariachi Negra Porter and Ojos Claros American Pale Ale.

2014

Una vez de que Ojos Claros y Mariachi Negra empezaron a conocerse fuimos creciendo, innovando y transformándonos.

Creamos nuestra primera cerveza lager (Siempre Viva).

2017

2024

Iniciamos con las cervezas experimentales creando Aloha una cerveza Lager con Piña y Coco y Fenix una Lager con Frutos Rojos.

Somos una cervecería que busca la más alta calidad con capacidad de producción máxima de 2 mil litros manteniendola mejor calidaden nuestros productos.



2014

Once Ojos Claros and Mariachi Negra began to get to know each other, we grew, innovated and transformed.

We created our first lager beer (Siempre Viva).

2017

2024

We started with experimental beers, creating Aloha, a Lager with Pineapple and Coconut, and Fenix, a Lager with Red Fruits.

We are a brewery that seeks the highest quality with a maximum production capacity of 2 thousand liters, maintaining the best quality in our products.





MARIACHI NEGRA *BROWN PORTER*

5% Vol. Alcohol

Estadísticas

OG: 1.051

FG: 1.012

IBU: 20

SRM: 28 – 29

ABV: 5.2%

Brown Porter (BJCP)

OG: 1.040 – 1.052

FG: 1.008 – 1.014

IBU: 18 – 35

SRM: 20 – 30

ABV: 4.0% – 5.4%

Estilo: Brown Porter

Presentación: Botella 355 ml

Aroma: Malta tostada, café, chocolate, caramelo, frutalidad. Los aromas a lúpuloson casi inexistentes

Apariencia: Espuma de tonalidades café claro con buena permanencia

Sabor: Malta tostada, café, amargor bajo y astringencia moderada

Sensación en boca: Cuerpo medio. Carbonatación media

Style: Brown Porter

Presentation: 355 ml bottle

Scent: Roasted malt, coffee, chocolate, caramel, fruitiness. The hop aromas are almost non-existent

Appearance: Light brown foam with good permanence

Flavor: Roasted malt, coffee, low bitterness and moderate astringency

Mouthfeel: Medium body. Medium carbonation



OJOS CLAROS *AMERICAN PALE ALE*

5% Vol. Alcohol

Estadísticas

OG: 1.048

FG: 1.014

IBU: 33

SRM: 7 – 8

ABV: 4.5%

American Pale Ale (BJCP)

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBU: 30 – 50

SRM: 5 – 10

ABV: 4.5% – 6.2%

Estilo: American Pale Ale

Presentación: Botella 355 ml

Aroma: Ricas notas frutales y malta fresca

Apariencia: Ambar con espuma blanca

Sabor: Fruta fresca, amargor moderado

Sensación en boca: Cuerpo ligero. Carbonatación moderada

Style: Brown Porter

Presentation: 355 ml bottle

Scent: Rich fruity notes and fresh malt

Appearance: Amber with white foam

Flavor: Fresh fruit, moderate bitterness

Mouthfeel: Light body. Moderate carbonation



SIEMPRE VIVA *LAGER*

3.9% Vol. Alcohol

Estadísticas

OG: 1.034

FG: 1.002

IBU: 14

SRM: 3

ABV: 3.9%

Lager (BJCP)

OG: 1.028 – 1.040

FG: .998 – 1.008

IBU: 8 – 12

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8% – 4.3%

Estilo: American Pale Ale

Presentación: Botella 355 ml

Aroma: Ligero a moderado aroma a malta dulce, posiblemente con pan o caramelo. Aroma a Lúpulo con notas cítricas, florales y frutales

Apariencia: Color amarillo suave, clara y brillante. Espuma baja.

Sabor: Suave dulzor maltoso inicial, pero con un carácter ligero de tostado, bizcocho, caramelo pálido, lúpulo ligero, amargor balanceado

Sensación en boca: Cuerpo medio con carbonatación media

Style: American Pale Ale

Presentation: 355 ml bottle

Scent: Light to moderate sweet malt aroma, possibly bready or caramel. Hop aroma with citrus, floral and fruity notes

Appearance: Soft, clear and bright yellow color. Low foam.

Flavor: Mild malty sweetness up front, but with a light roasty, biscuity, pale caramel character, light hops, balanced bitterness

Mouthfeel: Medium body with medium carbonation



ALOHA *FRUIT BEER*

3.9% Vol. Alcohol

Estadísticas

OG: 1.034

FG: 1.002

IBU: 14

SRM: 3

ABV: 3.9%

Lager (BJCP)

OG: 1.028 – 1.040

FG: .998 – 1.008

IBU: 8 – 12

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8% – 4.3%

Estilo: Fruit Beer

Presentación: Botella 355 ml

Aroma: Notable de la Piña y el coco, combinada con el estilo cerveza

Apariencia: Color entre amarillo y dorado por los colores de la piña. Espuma blanca con notas del color de la piña y coco

Sabor: Tiene notas distintivas entre la fruta y la cerveza, el coco agrega sabor pero no dulzor a la cerveza

Sensación en boca: Es cítrica por la piña pero con un balance y frescura espuma media

Style: Fruit Beer

Presentation: 355 ml bottle

Scent: Notable pineapple and coconut, combined with the beer style

Appearance: Color between yellow and gold due to the colors of the pineapple. White foam with notes of the color of pineapple and coconut. White foam with notes of the color of pineapple and coconut

Flavor: It has distinctive notes between fruit and beer, the coconut adds flavor but not sweetness to the beer

Mouthfeel: It is citrusy due to the pineapple but with a balance and freshness of medium foam

INSTALACIONES / FACILITIES





BioEcoArt

CONTÁCTANOS / CONTACT US

Website: www.accionglocal.com

Facebook: [BioEco Art](#)

Teléfono: 228 539 6479

WhatsApp: 228 188 3213

Correo electrónico: mx.glocal@gmail.com

Dirección: Av Rafael Murillo Vidal 206-
interior 4, Zona Centro, Centro, 91000
Xalapa-Enríquez, Ver.