



## Empresa

O Hidromel Velho Oeste combina o sabor da mais antiga bebida produzida pelo homem com a qualidade que só o velho oeste catarinense tem a oferecer. Utilizando matérias-primas da mais alta qualidade, aliado a um processo artesanal desenvolvemos um hidromel com características singulares da nossa região, mas preservando toda a sua essência e tradições milenares. Hoje a cantina opera com uma produção mensal de cerca de 300 litros de hidromel produzidos artesanalmente e que são consumidos não apenas no estado, mas em todo o Brasil.

The background of the lower half of the page features a collage of images related to beer production. On the left, there is a glass of golden beer with a thick head of foam. In the center, a dark brown circular graphic contains the text 'INCTech' and 'incubadora tecnológica'. On the right, another glass of beer is visible. The bottom portion of the background is dominated by a close-up of malted barley grains, showing their characteristic shape and color.

**INCTech**  
incubadora tecnológica



## Serviços

### **PRODUTO**

Estão sendo produzidos três variedades de hidromel:

- Hidromel Suave: também chamado de hidromel doce, com um teor alcoólico de 15%, alto teor de açúcar residual, de textura mais licorosa, ideal para servir como aperitivos e também como acompanhamentos de queijos, chocolate e frutas secas.
- Hidromel Seco: possui uma graduação alcoólica superior aos outros tipos de hidromel, cerca de 18%, praticamente não conta com açúcares residuais, ideal para servir junto a refeições quentes, principalmente carnes assadas.
- Hidromel Demi-Sec: trata-se de um meio termo entre os hidroméis seco e suave, tem uma graduação alcoólica de cerca de 16%, com uma maior quantidade de açúcares residuais e levemente mais licoroso, ideal para ser servido gelado como um refresco.

### **DIFERENCIAL**

- Utilização de matéria prima de excelente qualidade provida da agricultura familiar, fortalecendo este setor tão importante na nossa região.
- Produção artesanal do hidromel, garantindo uma qualidade única a cada uma das garrafas.
- Desenvolvimento de uma bebida com características marcantes de nossa região mas preservando toda a tradição desta que é considerada a bebida mais antiga produzida pelo ser humano.

INCTECH

(49) 3321 - 8333  
inctech@unochapeco.edu.br  
Avenida Senador Atílio Fontana, 591E  
Chapecó/SC - Cep 89809-000

HIDROMEL VELHO OESTE

(49) 9940 -2777  
mauriciogehlen@yahoo.com.br