



CERVEZAS

La Zaragozana lanza Ambar Centeno

La nueva referencia de la colección Ambiciosas Ambar rescata este antiquísimo cereal, apenas usado en cervecería hoy en día. Está especialmente recomendada para consumirla con platos de puchero. **POR J. L. S.**

«Ambar Centeno conserva el espíritu y las premisas de la colección Ambiciosas: despertar sensaciones, sorprender a quien la prueba y experimentar con las técnicas cervenceras». Con esta carta de presentación llega la última referencia de La Zaragozana, una cerveza elaborada con centeno, un cereal muy poco usado en la actualidad para hacer esta bebida tan antigua.

«Para la tercera referencia de la colección decidimos recuperar un cereal antiquísimo, el centeno, apenas utilizado ya en cervecería, y hacerlo con un resultado sorprendente. Transformarlo de manera que este grano a priori rústico y duro, pero con conocidas propiedades nutritivas, se convirtiera en algo sedoso y aterciopelado para el paladar cervencero», señalan desde el departamento técnico de Ambar, que dirige el maestro cervencero Antonio Fumanal.

«Oscuro, debido al tueste de las maltas de este peculiar cereal, es una cerveza con cuerpo, turbidez y espuma persistente. El lúpulo ha sido un aliado fundamental a

la hora de conseguir una cerveza más aromática y sutil de lo que pudiera esperarse de este cereal. Ambar Centeno cuenta con aromas de fondo muy sutiles de melocotón, avellanas, pasas, mandarinas y granadas, que arropados por la sedosidad del centeno, la convierten en una cerveza amable al plato», añaden.

PARA COMER. Por sus características, la mejor manera de apreciar una Ambar Centeno en su máximo esplendor es por encima de los 8 grados centígrados. «Hay muchas maneras de acompañar una cerveza robusta pero nuestra favorita sin duda es la de puchero, mantel y servilleta. Nada acompaña mejor una Ambar Centeno que una temperatura todavía fresca y un plato de toma pan y moja», añaden desde La Zaragozana.

La colección Ambiciosas Ambar nació con la filosofía de ofrecer, además de buenas cervezas, sorbos de cultura gastronómica. Son cervezas elaboradas de forma artesanal en la única sala de fermentación tradicional de Es-

paña que sigue en activo. Se hacen pequeñas producciones que persiguen también conservar la tradición centenaria de esta cervecera aragonesa.

Se trata de composiciones creativas, arriesgadas, que no gustan a todos los paladares y preparadas con ingredientes completamente naturales. Son cervezas que están pequeñas temporadas en el mercado.



Botella de medio litro. Ambar Centeno se presenta, como todas las de la colección Ambiciosas, en botella de 50 centilitros. Tiene un grado alcohólico de 6,4% y su PVP es de 2,85 euros.