

Heineken España lanza su primera cerveza sin gluten

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 17/03/2017 [Cervezas](#)



Heineken España amplía la gama de cervezas 'Cruzcampo' con un nuevo lanzamiento: '**Cruzcampo Sin Gluten**'. Una cerveza sin gluten apta para celíacos que se adapta a las necesidades de la sociedad actual y que no pierde de vista el placer del sabor, permitiendo integrarse plenamente en el momento social cervecero. Esta nueva

cerveza **se elabora en su totalidad en la fábrica de La Imora (Jaén)**, una de las más innovadoras a nivel nacional que juega un papel fundamental en el desarrollo y lanzamiento de nuevos formatos y productos dentro de la compañía.

Para todas aquellas personas que deban llevar una dieta sin gluten, los maestros cerveceros de Cruzcampo han creado esta variedad que mantiene el mismo sabor de su receta Pilsen original de 1904. Según datos de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), un 1% de la sociedad es celiaca y se estima que el 75% está aún sin diagnosticar.

Esta nueva cerveza se elabora con los mismos ingredientes de 'Cruzcampo' (malta de cebada tipo Pilsen, lúpulo, maíz, agua y levadura). **Durante el proceso de elaboración se rompe la cadena del gluten a través de un proceso de hidrólisis**, que actúa sobre el gluten pero mantiene intactos el resto de componentes y propiedades de la cerveza. El resultado es una cerveza de 4,8% de contenido alcohólico, con el mismo carácter refrescante y sabor, pero sin gluten. Podrá encontrarse **a partir del mes de marzo en los establecimientos de hostelería a nivel nacional**, canal en el que 'Cruzcampo' es líder del mercado.

La gama de cervezas 'Cruzcampo' está formada por 'Cruzcampo Pilsen', 'Cruzcampo Cruzial' (cerveza especial con lúpulo Perle 100% seleccionado), 'Cruzcampo Gran Reserva' (variedad 100% malta de sabor y aroma más intenso), 'Cruzcampo Radler' (con zumo de limón natural) y 'Cruzcampo 0,0', recientemente lanzada con 0,0% de alcohol.

Alimarket