



MURCIA

B. M. M. Lo que distingue a cualquier bar respecto a otro es, siempre, su cerveza. Ya sea en verano o en invierno, este brebaje es el acompañamiento perfecto en cualquier charla que incluya comida. Cruzcampo, conocedor de esta realidad, utiliza para su elaboración una exclusiva combinación de materias primas y levadura propia que le han alzado como una de las cervezas más demandadas en las barras de toda la Región.

Con el fin de seguir mejorando y haciendo disfrutar a sus clientes, la marca española dedica gran parte de su tiempo a innovar dentro del sector. Su último descubrimiento está centrado en una mejora del cava de los barriles que posibilita dos aspectos fundamentales e imprescindibles a la hora de tomar una cerveza: que esté bien fría y que conserve sus propiedades.

Estas innovaciones en el cava se unen a las que ya posee el barril Cruzcampo que, a diferencia de otras marcas, no se pasteuriza durante su elaboración y envasado y posee un sistema de triple filtrado que le aporta un aroma y sabor únicos.

MÁS FRÍA, POR FAVOR

El nuevo sistema de cava de los barriles Cruzcampo permite mejorar la calidad preservando su frescura. Con el propósito de satisfacer a los clientes, este nuevo método mantiene los barriles a 7 grados, posibilitando que se ahorre un 50% más de CO₂. Esto se traduce,

INNOVACIÓN El sistema de cava de la marca española permite servir la bebida a 7 grados y preservar su frescura y calidad únicas

Cruzcampo, la más fría del mercado



Enrique Sánchez y Juan Tellón, junto al nuevo sistema de cava de Cruzcampo. ALFONSO DURÁN

ce, además, en una mayor satisfacción de los clientes, que disfrutan de una caña más fresca y natural.

INNOVACIÓN PARA HOSTELEROS

Las ventajas de este nuevo modelo son un punto a favor para el sector de la hostelería. Enrique Sánchez y Juan Jesús Tellón, propietarios del restaurante gastro-

nómico vasco Gurea, lo saben bien pues llevan ya dos meses sirviendo Cruzcampo. «El cava de barriles produce que estos sean muy productivos, porque evita cualquier tipo de fuga gracias a su sistema de cero mermas y se ahorra mucho. Por otro lado, aporta a la cerveza un extra de calidad, evita la sensación de hinchazón del cliente y permite que pueda ser servida a -2 grados, algo que en Murcia se valora mucho, especialmente en los meses más calurosos del verano», destacan los dos propietarios.

zón del cliente y permite que pueda ser servida a -2 grados, algo que en Murcia se valora mucho, especialmente en los meses más calurosos del verano», destacan los dos propietarios.

UNA MARCA EN EXPANSIÓN

Las características que poco a poco está adquiriendo Cruzcampo fren-

te a otras bebidas ha generado que muchos consumidores tradicionales hayan encontrado en la marca española su nueva cerveza favorita. La buena combinación que tiene con cualquier tipo de 'pintxo' hace de esta cerveza la elección perfecta para saborear la comida tan innovadora de origen vasco que realizan en el bar Gurea, un local con 14 años de experiencia en la Región que destaca por la mezcla de cocina vasca fusión con los tradicionales guisos y platos de la zona norte. La venta de cerveza Cruzcampo, unido a la calidad de su servicio y sus platos, ha supuesto para ellos una mayor afluencia en el bar, especialmente durante los días laborales.

Las múltiples innovaciones desarrolladas por Cruzcampo, con mejoras constantes en el sistema de grifo, de cava y en la sostenibilidad, están convirtiendo a la marca en una de las más importantes de España, permitiendo que siga creciendo tanto en calidad como en servicios más completos a los clientes de todos los bares de la Región.