



Sea rubia o morena, la cerveza, mejor fría y coronada con su espuma.

¡UNA BIEN FRÍA!

UNA COPA DE **CERVEZA** BIEN TIRADA **APETECE SIEMPRE**, PORQUE SE PUEDE DISFRUTAR EN CUALQUIER MOMENTO Y ACOMPAÑA CUALQUIER PLATO.

TEXTO **DANIELA DEL CORTE**



COLORES Y SABORES

"En la variedad está el gusto", dicen. Hay cervezas tipo ale, lager, de trigo, stout, lambic... amargores distintos para todos los paladares.

Tomarse una caña con los amigos es una de las aficiones más compartidas por los españoles. Más allá de la tradicional, tirada de grifo, el consumidor conoce cada vez más, tiene el paladar más educado y busca cada vez mayor calidad en lo que bebe. Así es que el sector está creciendo, también porque los consumidores aprecian los productos naturales. Las materias primas de la cerveza son genuinas: un cereal, sea trigo o cebada, lúpulo, un proceso de fermentación y... *voilà!*, tenemos la bebida espumosa y refrescante preferida de muchos. La baja graduación de la cerveza proviene de una fermentación natural

del cereal, de ahí que sea una opción ideal tanto entre semana como los fines de semana, que marida perfectamente multitud de platos y se bebe tanto en familia como con amigos. El sector cervecero, muy innovador y dinámico, ha ido diversificándose para ofrecer a los consumidores un tipo de cerveza específico que se adapte al momento de consumo: para el aperitivo, para el encuentro *afterwork*, para la cena... Y asimismo que pueda satisfacer las exigencias de consumidores expertos, que disfrutan tanto de la tradición como la novedad. Estos meses estivales entonamos ese: ¿quedamos para tomarnos una 'cerve' bien fresquita? ☺