



Florencio Sanchidrian y Cerveza Mica crean Flor de Encina, la cerveza perfecta para maridar con el jamón

Flor de Encina es la cerveza creada para maridar con los mejores jamones. Un maridaje diferente y que expresa los aromas y sabores del monte bajo donde se cría el cerdo.

Madrid, 26 de febrero 2019.- Todo empezó hace dos años cuando Florencio Sanchidrián (Embajador del Jamón de España) y Juan Cereijo (Director General de Cerveza Mica), se juntaron un día más para charlar un rato.

En este momento, los dos se dieron cuenta que algo muy fuerte les unía, la pasión por el trabajo que realizan a diario. Esa pasión desmedida por el jamón y la cerveza a partes iguales los lleva hoy a presentar una cerveza que consigue un maridaje perfecto con el jamón ibérico.

Pero no podía ser una cerveza normal, tenía que ser una cerveza especial que consiguiera situarse a la misma altura que los mejores jamones ibéricos. Para ello, estuvieron investigando durante largos meses, charlando durante infinitas horas, descubriendo nuevos matices y poco a poco enamorándose de la cerveza que han creado, la cual se diferencia por ser un concepto totalmente diferente hasta lo ahora conocido.

Cerveza Flor de Encina

En el desarrollo de esta cerveza solo había una máxima: trasladarse al origen del jamón, al lugar en el que el cerdo ha nacido, crecido y alimentado.

La Cerveza Flor de Encina es una cerveza que sabe a monte bajo, sabe a las bellotas que nacen en las robustas encinas y sabe al campo donde los cerdos han estado en libertad. Lleva impregnada en sí, al igual que el jamón, todos los aromas y sabores del monte, dulces de miel, aromas florales, romero y tomillo. Además, también se impregna de los matices que han intervenido durante la curación del jamón a través de los respiraderos de los mejores secaderos de España.

Esta es una cerveza creada especialmente para degustar en unión con los mejores jamones de España y que seguro dará mucho que hablar. Florencio Sanchidrián, por su parte, se encargará de que esta cerveza sea el maridaje que acompañe a los mejores jamones durante sus actos internacionales. Cerveza Mica también se encargará de la mano de Grupo Pascual, que es la distribuidora de Cerveza Mica, que este líquido esté disponible en las mesas de los restaurantes que realizan un esfuerzo extra por cuidar los productos y otorgarles todo el respeto que se merecen, así como su presencia en las tiendas gourmet más selectas.

FLORENCIO SANCHIDRIAN

Embajador de la marca España. Embajador del jamón en el mundo. Florencio es el mayor experto en jamones en España y a la vez es la persona que escucha, cuida y ama al jamón para ponerlo en las mejores mesas del mundo.

Tiene una trayectoria impecable con los premios y reconocimientos más importantes. Pero si de algo se siente orgulloso Florencio es de saber transmitir las sensaciones y emociones que evoca el jamón en los sentidos del comensal.

CERVEZA MICA

Es una cerveza que está presente en los mejores restaurantes de España, galardonada con muchísimos premios a nivel internacional como el premio de la Mejor Cerveza del Mundo en los World Beer Awards de Londres.

La empresa elaboradora de cervezas artesanas Mica está ubicada en Aranda de Duero y empezó su actividad en el año 2014 con el objetivo de ser la cerveza más Premium del mundo. Su nombre procede del mineral de Fuentenebro (Burgos) donde cultivan la cebada con la que se elabora una cerveza natural y artesana, que hoy en día ha traspasado en mercado internacional y triunfa en países como Estados Unidos, Francia, China o Rusia.

Hasta la fecha Cerveza Mica ha lanzado varios tipos de cervezas diferentes, todas ellas de autor y artesanales, e incluso se han atrevido con la primera cerveza artesanal sin alcohol Premium.



Contacto:

Juan Cereiyo Pecharromán

CEO Cerveza Mica

comunicacion@cervezamica.es

Mv: +34 628 471 168

www.cervezamica.es

Departamento de Comunicación:

Roberto Madrid

roberto@polarmarketing.es

Tel: 910 515 322