



Cerveza Mica gana dos medallas de Oro en Frankfurt y Lyon

Mica consigue la única medalla de Oro concedida a una cerveza española en el Frankfurt International Trophy 2019.

En el concurso Internacional de Lyon 2019, Mica también logró la medalla de Oro compitiendo con miles de referencias provenientes de todo el mundo.

Aranda de Duero, 20 de mayo 2019.- Cerveza Mica apostó por la cerveza en la tierra de vino, pero, sobre todo, apostó por la diferenciación, calidad y la excelencia. Esto le permitió hacerse en marzo con la primera medalla de Oro de 2019. Lo hizo en el Frankfurt International Trophy 2019, compitiendo con más de 7.600 referencias provenientes de más de 40 países del mundo, siendo la única cerveza española galardonada.

A este concurso presentó su candidatura con MICA ORO, una de sus cervezas que incorpora cereal fresco, no malteado, cultivado en el mismo lugar de donde procede. El único pueblo de la comarca de la Ribera del Duero con clima de alta montaña que consigue aportar un toque totalmente diferente a sus cervezas.

La segunda medalla de Oro cosechada por Cerveza Mica la obtuvo en abril en el Concurso Internacional de Lyon de 2019 y la consiguió compitiendo con una cerveza realizada con vino de reserva procedente de la Ribera del Duero.

Ambos concursos gozan de gran prestigio internacional. Muestra de ello es la composición de sus jurados. El concurso Internacional de Lyon estuvo presidido por Laurent Derhé, mejor sumiller de Francia y Presidente de la Asociación de los Sumilleres de Lyon y RhôneAlpes. Así mismo, el Frankfurt International Trophy está reconocido por ministerio de la agricultura de la Hesse alemán y asociado a la academia alemana de la cerveza (Deutsche BierAkademie o DBA) y con certificación ISO 9001.

Cerveza Mica acumula muchísimos premios internacionales concedidos por la gran calidad de sus cervezas. Los más importante de ellos es son el de Mejor Cerveza del Mundo en los Word Beer Awards de Londres 2017, Medalla de Oro en los World Beer Challenge 2018, 4 medallas en la Dublín Craft Beer Cup 2018 o la medalla de Oro en los World Beer Challenge 2018.

Actualmente, Cerveza Mica se está triunfando y obteniendo gran prestigio internacional en Rusia, China, Italia, Estados Unidos o Francia y en los próximos meses se espera iniciar la comercialización en Japón.

La calidad de su cerveza ha permitido a Cerveza Mica alcanzar un acuerdo con el Grupo Pascual que permite una gran distribución a nivel nacional. En palabras de Juan Cereijo, Director General de Cerveza Mica: *“Es un trabajo apasionante y nos sentimos altamente orgullosos de acuerdos como el*



que hemos llegado con Grupo Pascual que nos permite tener una presencia nacional total y de mucha calidad. Poseen el mejor equipo comercial en distribución con grandes marcas y además al frente una familia que nos lleva respaldando y apoyando desde nuestros inicios en su programa de apoyo a los emprendedores.”

Pese a todos los éxitos cosechados por Cerveza Mica su carácter inconformista busca nuevos retos. De esta forma **Cerveza Mica acaba de terminar el desarrollo de su nueva cerveza Sin Alcohol y Sin Gluten**. De nuevo en palabras de Juan Cereijo: *“Sabemos que estamos ante un segmento aún reducido, pero queremos dar respuesta a la demanda creciente y también sabemos que cuando el mercado pide una cerveza sorprendente, diferente y que sea excelente nos busca a nosotros.”*

El objetivo que persigue Cerveza Mica con su nueva cerveza Sin Alcohol y Sin Gluten es que este producto no sólo esté presente en los restaurantes más destacados, sino que también tenga presencia en aquellos que apuestan por tener productos únicos y en sorprender a sus clientes para ofrecer una propuesta totalmente diferenciadora.

Su cerveza Sin Alcohol es la única a nivel mundial con un formato Súper Premium que sorprende por fuera y por dentro y que ha sido reconocida como mejor del Mundo en su categoría.

CERVEZA MICA

Es una cerveza que está presente en los mejores restaurantes de España, galardonada con premios y reconocimientos 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 se localizan las únicas minas de este mineral y es el lugar donde se cultiva 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 Cereijo Pecharromán - Director General Cerveza Mica

comunicacion@cervezamica.es

Mv: +34 628 471 168

www.cervezamica.es

Imágenes



Diploma Medalla de Oro otorgada en el Frankfurt International Trophy 2019



Diploma Medalla de Oro ganada en el Concurso Internacional de Lyon de 2019

Cerveza
MICA



Cerveza Artesanal Mica