



TAPAS PARA ALHAMBRA



La invitada inesperada

CERVEZAS ALHAMBRA PRESENTA ALHAMBRA ESPECIAL RADLER, LA NUEVA CREACIÓN CON ZUMO NATURAL DE LIMÓN Y NOTAS DE CARDAMOMO.

Para lograr un sabor irrepetible, el proceso de creación que ha seguido Alhambra ha explorado nuevos territorios en el arte cervicero, combinando una meticulosa elaboración con un toque de experimentación muy unido a su origen: el extracto de cardamomo, una especia muy extendida en la gastronomía andalusí. Gracias al color amarillo pálido y su espuma ligera, Alhambra Especial Radler invita

a descubrir los refrescantes matices que se esconden tras el cristal de la botella. Alhambra Especial Radler estará disponible en formato de caña, botella y lata. La mejor manera de disfrutar de Alhambra Especial Radler es sirviéndola a una temperatura de entre 4 y 6 grados centígrados y en la copa de tulipa de Alhambra de pie corto.

Marida a la perfección con snacks salados como hummus y guacamole, además de con pro-

ductos que admitan unas gotas de limón, como los calamares, los berberechos, o el salmón ahumado. Entre los sabores ideales para maridar en comidas y cenas se encuentran propuestas tan variadas como ensaladas y parrilladas de verduras, carnes blancas ligeras a la plancha o a la brasa, complementos agri-dulces, arroces caldosos con marisco y ceviches, además de platos picantes de la cocina asiática o mejicana. **1**