

Cervezanía lanza su última creación: **kit para elaborar hidromiel**

- Bajo el lema “Drink like a Viking” proponen hacer hidromiel en casa en unos sencillos pasos
- El kit de hidromiel estará a la venta en toda Europa antes de que finalice el año

Meses de esfuerzo y desarrollo de producto han dado por fin sus frutos. Cervezanía lanza el kit de Hidromiel bajo su marca MyBrewery, apostando por un diseño rompedor y provocador, basando su desarrollo de marca en la mitología nórdica.

Desde Cervezanía, que ha ampliado sus líneas de productos y negocio en el último año, afirman estar ante “un producto donde se ha cuidado cada detalle. Desde el packaging exterior hasta los diseños de etiquetas y manuales tienen detrás meses de esfuerzo, lluvias de ideas, pruebas, errores, hasta dar con el resultado perfecto. Además, nos hemos servido de la mejor materia prima para desarrollar este producto”, afirma Pedro Rodríguez Morillo, cofundador de Cervezanía.

La más exclusiva miel de la sierra andaluza

Y así es. El kit de hidromiel no contiene una miel cualquiera, sino una miel exclusiva de la sierra andaluza, lo que aporta mayor valor y rendimiento al resultado. “Nuestro Departamento de I+D ha desarrollado las recetas analizando en profundidad cada elaboración propia, haciendo uso de distintas mieles, hasta que hemos dado con la mejor, la que aporta mayor rendimiento al hidromiel resultante”.

3 guerreros, 3 recetas

De esta forma, lanzan al mercado 3 recetas: Ull, Freya y Odín, 3 guerreros nórdicos, o lo que es lo mismo, **Cantueso**, **Azahar**, y **Castaño**, las 3 variedades de miel elegidas por el equipo. Con estas 3 recetas se podrá elaborar un hidromiel dulce, semi dulce, o seco, respectivamente.

El kit contiene todos los elementos necesarios, y propone hacer el hidromiel en casa en 8 sencillos pasos. Con un extenso manual a 5 idiomas, y un fermentador de vidrio personalizado a la manera más vikinga.

Cultura cervecera por toda Europa

El kit se encuentra ya disponible para su compra en la tienda online www.cervezania.com, y ampliará sus canales de venta como ya hicieron con su kit todo grano y accesorios. También está disponible para toda Europa a través de www.mybrewery.beer y www.monpetitbrassage.com, pertenecientes al Grupo Cervezanía, llevando la cultura cervecera por toda Europa.

Para ampliar información, no dude en contactar en el 955 15 45 45, o en el correo electrónico marketing@cervezania.com