

PERSEVERANCIA, ESFUERZO Y PASIÓN.

- Las pequeñas PYMES, son muchas veces los grandes perjudicados de cambios tan radicales como los que estamos viviendo, pero otras muchas son ejemplo de ejecución de grandes valores que poseen.
- Hablamos de Cerveza Mica, una cerveza artesana de la comarca de la Ribera del Duero 100% natural y artesana y con productos presentes en restaurantes, pequeñas tiendas y lineales que cuidan sus productos y en más de 8 países.
- Estás pequeñas empresas también tienen grandes historias que contar.

Aranda de Duero, 24 de noviembre de 2020.- Va quedando menos para finalizar el año y muchas personas y empresas van haciendo balance de un año muy diferente y extraordinario en nuestras vidas.

Este año además de por todo lo que hemos vivido, para Cerveza Mica será recordado por momentos muy especiales. Ha sido el año en el que más premios ha obtenido, nada más y nada menos que 8 premios internacionales. En alguno de ellos como el Asia Beer Challenge o el USA Beer Rating, ha sido la única cerveza en España con medalla. Estos premios sumados a los que ya ha obtenido suman más de 30. Su mérito se debe a la perseverancia, el esfuerzo y la pasión con la que se enfrentan cada día a nuevos retos todo su equipo.

Realizan más de 20 tipos de cerveza en una comarca típica de vinos en el corazón de la Ribera del Duero, y cada día tratan de innovar más, con cervezas maceradas en barricas de vino, macerando uvas tempranillo típicas de la zona y mezclando con sus mostos de cebada o maridando sus cervezas con otros productos típicos de la zona de pequeños productores como ellos, también a la venta en su página web.

Cerveza Mica elabora además sus cervezas con cebada fresca del pueblo del fundador Juan Cereijo, Fuentenebro (Burgos), único pueblo de la comarca de la Ribera del Duero con clima de alta montaña, donde tanto su uva como cereales son tan especiales por ese clima tan especial.

Este año han entrado en el Círculo Fortuny, asociación española de marcas de lujo, donde se encuentran marcas como Loewe, TOUS, Vega Sicilia o Abadía de Retuerta. Un hito que les posiciona y les encamina hacia su objetivo tan ambicioso como ser la cerveza más premium del mundo. Y sin duda están sentando las bases.

Juan Cereijo, apunta “Ha sido un año lleno de dificultades para muchas empresas. Toda nuestra ilusión de seguir adelante sigue intacta, como nuestra Pasión por conseguir la mejor cerveza del mundo”.

Este año además Cerveza Mica ha sido seleccionados como Joya Gastronómica de la Roja, de la Selección de Fútbol de España. Con el objetivo de dar a conocer los productos extraordinarios españoles en el mundo.

Ha sido la primera cervecera española artesana en obtener la IFS Food, certificación internacional muy exigente de productos alimentarios.

CERVEZA MICA

Es una cerveza que está presente en los mejores restaurantes de España, galardonada con numerosos premios a nivel internacional como el premio de la Mejor Cerveza del Mundo en los World Beer Awards de Londres del año 2017.

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 "Mica", abundante en la localidad 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.

Contacto:

comunicacion@cervezamica.es

Juan Cereijo: 628471178