



**SELECCIÓN DE CERVEZAS
ARTESANAS ESPAÑOLAS**

para Profesionales **HORECA**
2017/18

LA CERVEZA ARTESANA EN PLENO AUGE

Los clientes demandan cada vez más la cerveza artesana en los establecimientos

¿TIENES CERVEZA ARTESANA?

Esta es una pregunta cada vez más común en hostelería. El público, cada vez más cautivado por la cerveza de calidad, demanda una opción a la tradicional oferta de cerveza industrial.

El crecimiento de la cerveza artesana en el sector superó el 400% anualmente. Es sin duda una tendencia de mercado claro en línea con los nuevos hábitos naturales saludables de los clientes.



LA SELECCIÓN ES NECESARIA

De entre más de 400 marcas Españolas actuales es necesario la selección de las mejores. Por esta razón desde 2014 hemos visitado fábricas, ferias y conocido a fondo el sector y las mejores cervezas de España, de esta manera hemos confeccionado nuestro Catálogo de cervezas.

Seleccionamos pensando en tu negocio

Además de la calidad, la estabilidad, la afinación de la receta y aspectos más técnicos de producción, buscamos las cervezas que más gustan y mejor rotan en tu establecimiento.



DISPLAY PARA MESAS



EXPOSITOR DE BOTELLAS PARA BARRA

Herramientas que te ayudan a vender

Proporcionamos a cada establecimiento las herramientas de comunicación más efectivas para facilitar la venta y la difusión en los establecimientos, como posavasos, expositores, displays, cartas, estuches regalo, etc... Además de diseño de eventos, asesoramiento en maridaje, promociones y formación al personal de hostelería.

CATÁLOGO de CERVEZAS

selección natural 2017/2018



LOTE PREMIUM 1



**LA REAL
BLONDE**



**SANFRUTOS
TRIGO**



**MR. PINK
IPA**



**DOLINA
BELGIAN DUBBEL**

LOTE PREMIUM 2



**ALEGRÍA
PALE ALE**



**VULTURIS
AMBER SKY**



**SANFRUTOS &
BORIS BREW IPA**



**LA REAL SPECIAL
BITTER**

Nuestra selección de cervezas, dividida en dos lotes o configuraciones, cubren la variedad de estilos para completar una oferta variada de cervezas. Desde la primera cerveza rubia suave hasta la cerveza más compleja.

CATÁLOGO CERVEZAS

LOTE PREMIUM 1



Rubia y refrescante

LA REAL BLONDE

ESTILO: Blond Ale

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5% Vol.

AMARGOR: 30 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5°-7° grados para potenciar su sabor

ORIGEN: Valladolid

De color dorado, muy clara, casi cristalina. Con espuma densa y cremosa, persistente. Aroma fresco de lúpulo especiado, herbáceo y terroso, En boca empieza un poco dulce pero rápidamente notamos el amargor del lúpulo que equilibra su final.

MARIDAJE: Es ideal para el aperitivo. En mesa combina perfectamente con verduras a la plancha, aves y cerdo, quesos semicurados y pescados.

PARA UN APERITIVO SABROSO Y LLENO DE Matices

Suave trigo

SANFRUTOS TRIGO

ESTILO: Cerveza blanca de trigo alemana

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,4% Vol.

AMARGOR: 14 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°- 8° grados para potenciar su sabor.

ORIGEN: Segovia

De color amarillo pajizo intenso, de espuma abundante y nacarada. Su aroma evoca frutas cítricas y especiadas de vainilla. En boca la sensación de dulzor es breve y deja paso a una acidez refrescante, para acabar con un amargor suave y persistente

MARIDAJE: Para combinar con arroces y mariscos, verduras a la plancha, ensaladas, quesos suaves, rebozados, pescados y sushi



PREMIOS:

Medalla de plata en los premios World Beer Challenge 2016.

TRIGO CON LIGEROS TOQUES CÍTRICOS



Lupulada y exótica

MR. PINK IPA

ESTILO: India Pale Ale (IPA)

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,9% Vol.

AMARGOR: 45 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5°-7° grados para potenciar su sabor

ORIGEN: Toledo

Color ámbar cobrizo, intensos aromas a lúpulos americanos y exóticos, mandarina y pomelo. Espuma densa y persistente. Su amargor inicial se balancea con su carácter maltoso pidiéndonos el siguiente trago.

MARIDAJE: Una cerveza para disfrutar con comida especiada, picante, curry, ceviche y queso azul.

PARA UN APERITIVO SABROSO Y LLENO DE MATICES

Dulces sabores tostados



DOLINA BELGIAN DUBBEL

ESTILO: Belgian Dubbel

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6,2% Vol.

AMARGOR: 25 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°- 8° grados para potenciar su sabor.

ORIGEN: Burgos

Cerveza doble malta inspirada en los yacimientos arqueológicos de Atapuerca, perteneciente al grupo de las Ale fuertes y complejas cuyo origen procede de las abadías belgas. Color ámbar cobrizo, con un marcado perfil belga gracias al tipo de levadura utilizada. Posee un generoso cuerpo ofreciendo aromas y sabores complejos dulces y tostados provenientes de las maltas especiales y frutales debido a los ésteres de la fermentación, notándose el alcohol y no apareciendo el lúpulo como aroma principal. Como nota característica señalar las etiquetas tanto delantera como trasera cuyo "rasca" esconde un mensaje oculto, que invita al consumidor a indagar más en esta excepcional cerveza.

MARIDAJE: Carnes rojas, estofados, quesos fuertes y postres a base de chocolate, pasas y frutos secos.



PREMIOS:

Por su innovador diseño en el año 2014 un Silver Pencil en la 41 edición de los galardones One Show (concurso de diseño y

creatividad industrial), a los que se presentaron más de 21.300 participaciones de 63 países.

GALLETA Y NOTAS A CARAMELO

CATÁLOGO CERVEZAS

LOTE PREMIUM 2



Afrutada y fresca

ALEGRÍA PALE ALE

ESTILO: Pale Ale

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5% Vol.

AMARGOR: 33 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4°-6° grados para potenciar su sabor.

ORIGEN: Valencia

Apariencia muy limpia con un color rubio anaranjado. Espuma blanca y ligera. Aromas cítricos a mandarina y herbáceos. Cuerpo suave y fresco. De trago fácil y agradecido, hacia su final revela ligeros toques maltosos.

MARIDAJE: Perfecta para el aperitivo, pollo a la brasa, salmón a la plancha, pescados a la parrilla y quesos suaves y semicurados.



PREMIOS:

Medalla de plata en
Barcelona Beer Challenge 2016

IDEAL PARA EL APERITIVO



Tastada y refrescante

AMBER SKY

ESTILO: Amber Ale

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 5,5% Vol.

AMARGOR: 30 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°- 8° grados para potenciar su sabor.

ORIGEN: Guadalajara

Color miel con reflejos dorados y una espuma blanca nacarada de burbuja fina y persistente. Aromas cítricos y herbáceos con fondo dulzón a caramelo. En boca es sedosa y refrescante. Equilibrada con un final de trago ligero y fresco levemente amargo.

MARIDAJE: Combina con carnes a la brasa, asados, embutidos ibéricos, patés y quesos semicurados y curados.

ESTIMULANTE DULCE AMARGOR

Intensa y aromática



SANFRUTOS IPA

ESTILO: India Pale Ale

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6% Vol.

AMARGOR: 45 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5°- 7° grados para potenciar su sabor

ORIGEN: Segovia

Esta India Pale Ale una cerveza elaborada en colaboración con Boris de Mesones, Maestro Cervecerero español afincado en Corea, con una gran fama y éxito en la elaboración de cervezas de este estilo.

Es una India Pale Ale suave, con un amargor muy agradable, fresco y equilibrado. Fruto de los diferentes lúpulos que lleva en su elaboración muestra una amplia variedad de aromas, que pasan por cítricos, fruta tropical, especias, pino, hierba, etc.

MARIDAJE: Perfecta para comidas especiadas, intensas y picantes. También con carnes a la brasa y pescados marinados.



PREMIOS:

Mejor Cerveza de la Feria en el Oktoberfest Artesano de Colmenar 2015

Medalla de Oro en la categoría de India Pale Ale en el Concurso Internacional de Cerveza Artesana (CICA) Madrid 2015

SORPRENDENTE AMARGOR FLORAL

Dulce y licorosa



LA REAL SPECIAL BITTER

ESTILO: Special Bitter

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 6,2% Vol.

AMARGOR: 30 IBUS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°- 10° grados para potenciar su sabor.

ORIGEN: Valladolid

Denominación popular inglesa, el estilo se desarrolló a principios del siglo XX, añadiendo Crystal Malt para evitar tanto los periodos largos de maduración, como los sabores verdes. En vaso presenta un color cobrizo oscuro, buena claridad y brillante, una corona de espuma blanca cremosa y duradera. El aroma es dulce, con marcadas notas de caramelo, miel, frutas maduras y flores. En boca entra amarga, se aprecian notas torrefactas de la malta, pino y resina, dando paso a un sabor más dulce con notas de caramelo y flores.

MARIDAJE: Combina perfectamente con quesos curados, asados, carne de cerdo, jamón y embutidos ibéricos. También es perfecta en la sobremesa.

DE GRAN CUERPO Y MEJOR SABOR

COMUNICACIÓN

PLV, Publicidad y Eventos



EXPOSITOR DE CERVEZAS

Barra



CARTAS DE CERVEZA y DISPLAY SOBREMESA

Mesas y terraza



CARTAS DE CERVEZAS



DISPLAY PARA MESAS



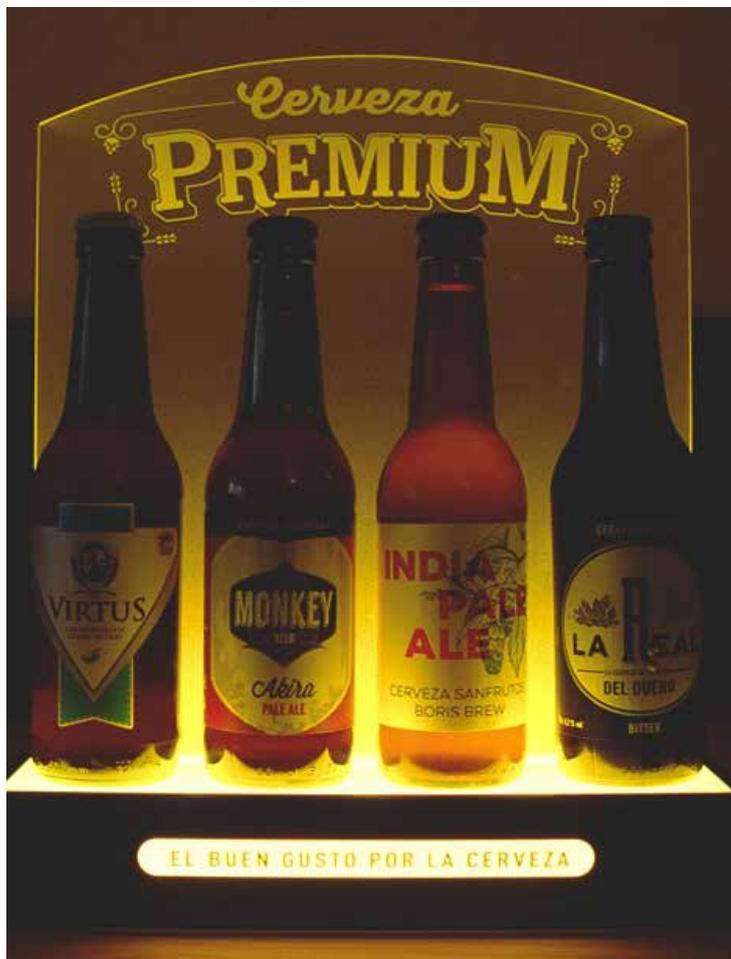
ESTUCHE REGALO 4 CERVEZAS
Modelo adaptable a los dos
lotes Premium





GLORIFICADOR ILUMINADO

Soporte de botellas con iluminación LED para estantería





PREMIUM DISTRIBUCIÓN DE CERVEZAS S.L.

Avenida de Brasil 29

28020 Madrid

Tel.: 91 737 16 04

www.cervezapremium.es