



Estrella Galicia sorprende con su nueva edición de 'Fábrica de Cervezas' elaborada con Percebes da Costa da Morte

Estrella Galicia presenta una nueva y sorprendente receta de su sello 'Fabrica de Cervezas Estrella Galicia', en esta ocasión elaborada con Percebes da Costa da Morte en un homenaje al mar y a los percebeiros que heroicamente extraen el producto de las rocas para traerlo a nuestras mesas.

Esta edición de Fábrica de Cervezas mantiene el espíritu artesano de las anteriores e incorpora durante el proceso de elaboración de la cerveza los percebes proporcionados por la Cofradía de Percebeiros de Corme y algas de Portomuiños, en concreto Ramallo de mar, que contribuye a redondear el sabor de un producto caracterizado por aromas y sabores iodados y salinos.

Ignacio Rivera, Consejero Delegado de Hijos de Rivera, explica que se descartaron unos 18 prototipos de cervezas vinculadas al mar antes de llegar al resultado deseado. Y manifestó su vocación de seguir sorprendiendo a los consumidores con nuevas propuestas.

Luis Alvar, maestro cervecero de Estrella Galicia, explicó en la presentación del producto en la lonja de Corme que "hemos llegado a esta receta después de un largo proceso de investigación probando todo tipo de opciones vinculadas al mar que pudiesen dar lugar a una cerveza del nivel de calidad y sabor que buscábamos, y estamos muy satisfechos del producto final que hemos conseguido". En términos de elaboración, Alvar explica que "incorporamos los percebes en el proceso de ebullición del mosto y el ramallo de mar en el proceso de maduración. Además, utilizamos por primera vez en nuestra fábrica el lúpulo de variedad Magnum que, sumado a Nugget y Perle, ofrece unos excelentes niveles de amargor".

Por primera vez podrá adquirirse online

La nueva Fábrica de Cervezas Estrella Galicia Percebes da Costa da Morte podrá degustarse tanto en barril pet no retornable como en botella de 50cl., especialmente pensada para ser compartida. Podrá encontrarse en una selección de cervecerías de bodega y enseñas de alimentación del territorio nacional y, por primera vez, se comercializará online a través de la web de la marca. Se trata de una edición limitada y exclusiva, de forma que solo se envasarán 5.000 litros de esta receta y permanecerá en el mercado hasta fin de existencias.

El sello Fábrica de Cervezas irrumpió en el mercado el pasado año con la presentación de la edición de Pimientos de Padrón y la edición Samaín, elaborada con calabaza, inaugurando una línea de recetas que tienen como factor común la creatividad de los maestros cerveceros y la utilización de ingredientes naturales.

Esta serie de cervezas craft pretende ofrecer una gran variedad de recetas artesanas poniendo de manifiesto el conocimiento que otorga una tradición cervecera centenaria con la vocación innovadora de una compañía como Hijos de Rivera con una manera diferente y sorprendente de hacer las cosas.

Presentación en Corme

Estrella Galicia apostó por presentar su nueva receta del sello Fábrica de Cervezas a pie de mar, al lado de la lonja de Corme situada en el puerto, y a pocos kilómetros de Punta Roncudo, lugar de referencia para los amantes del buen percebe. El actor coruñés Xosé Antonio Touriñán fue el encargado de dirigir la presentación y poner un toque de humor al desarrollo de un evento en el que se desveló el ingrediente secreto de la nueva cerveza de la compañía gallega.

Esta innovadora cerveza fue presentada por Ignacio Rivera, Consejero Delegado de Hijos de Rivera, acompañado por Manuel Suárez, presidente de los Mariscadores de Corme, Antonio Muñíos, responsable de Portomuñíos y, por supuesto, por Luis Alvar, maestro cervecero de Estrella Galicia



Contacto de prensa:

Dpto. Comunicación
rrodriguez@estrellagalicia.es
981901906

