

## **As Cervesa Artesana apuesta por las 'sin alcohol'**

**As Cervesa Artesana, la marca Barcelonesa que ya sorprendía a finales de agosto con la primera artesana catalana sin alcohol, presenta ahora "IPA KOMODIN"**

IPA KOMODIN es una cerveza tipo Ale, sin filtrar ni pasteurizar como todas las elaboradas por ellos, con el lúpulo como gran protagonista y dirigida a los amantes del estilo IPA que por un motivo u otro no pueden disfrutar de una cerveza con alcohol.

As Cervesa Artesana, ha elaborado en esta ocasión, una cerveza sin alcohol de cuerpo ligero y marcadas notas a lúpulo donde el aroma afrutado y floral destacan desde el primer momento. Para tal propósito se ha utilizado el lúpulo Mosaic al final de la fermentación (técnica conocida como dry hopping). Este lúpulo, de origen americano, es muy apropiado para otorgar complejos aromas a las cervezas de estilo Ipa.

IPA KOMODIN pasa así a formar parte del portfolio de productos de la microcervecera barcelonesa con el fin de satisfacer a un nuevo perfil de consumidor amante de las cervezas más lupuladas y aromáticas. El estilo IPA está en pleno auge en el mercado nacional e IPA KOMODIN no dejará indiferentes a los incondicionales de este estilo.

“Después de la buena aceptación que ha tenido en el mercado nuestra primera cerveza sin alcohol KOMODIN, queríamos seguir con esta línea de trabajo y poder ofrecer un nuevo estilo a los consumidores. En esta nueva IPA sin alcohol hemos afrontado un gran reto del que personalmente me siento muy satisfecho” - indica Andrés López brewer-elaborador de la marca.

“Desde hace tiempo éramos conscientes de la necesidad de poder encontrar en el mercado cervezas sin alcohol con perfiles organolépticos más atractivos para el consumidor y más cercanos a los que ofrece la cerveza artesana sin tener que renunciar al placer de una buena cerveza. Sin duda IPA KOMODIN es magia líquida” – apunta Sonia Meroño Manager-controller de la marca.

Los responsables de As Cervesa Artesana apuntan que la línea de trabajo de las cervezas sin alcohol artesanales está en pleno desarrollo y que continúan trabajando en esta dirección para poder ofrecer una gama de productos más extensa.

La presentación oficial de la cerveza tendrá lugar en 16 de marzo en el marco del Barcelona Beer Festival, unos de los festivales con más renombre en el sur de Europa que se celebrará los días 15-16-17 de marzo en la Farga de L'Espitalet. Durante esta edición As Cervesa Artesana dispondrá de un tirador fijo los tres días de festival donde la cerveza sin alcohol será la gran protagonista. Se alternarán las cervezas KOMODIN e IPA KOMODIN siendo el sábado 16 cuando los propios elaboradores de la marca presentarán el nuevo producto al público en general.

Se puede visitar su web [www.ascervesa.com](http://www.ascervesa.com) y seguir por redes sociales As Cervesa.

**Datos de contacto:**

AS CERVESA ARTESANA

Andrés López López

935721697

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>