

Cervezas Alhambra vuelve a sorprender con el lanzamiento de una nueva serie de Las Numeradas

Cacao y chile chipotle y Cacao y piel de naranja, componen la nueva serie de Numeradas de Cervezas Alhambra

Dos nuevas creaciones fruto de una elaboración cuidada y meticulosa de los maestros cerveceros de la marca en la que prima la dedicación, el esfuerzo y el tiempo.

Cervezas Alhambra vuelve a desafiar, en pequeñas cantidades, los límites de la cerveza con esta nueva serie inspirada en el mundo del cacao.

Las Numeradas de Cervezas Alhambra " Cacao ya están disponibles en Solana, el ecommerce de Mahou San Miguel y próximamente también podrán adquirirse en puntos de venta seleccionados de Hostelería y Alimentación.

Cervezas Alhambra lanza la nueva serie de Las Numeradas. Dos nuevas creaciones que, como las anteriores, son fruto de la experimentación de los maestros cerveceros de la marca que, en esta ocasión, se han inspirado en el inesperado mundo del cacao para volver a desafiar los límites de la cerveza.

Cacao y chile chipotle y Cacao y piel de naranja, componen la nueva serie de Numeradas de Cervezas Alhambra. Dos sorprendentes cervezas Stout que salen directamente del taller de pruebas y son fruto de una elaboración cuidada y meticulosa en la que prima la dedicación, el esfuerzo y el tiempo.

Cervezas Alhambra ha buscado en el mundo del cacao nuevas propuestas que puedan trasladar su complejo aroma a una serie de cervezas Numeradas. Porque, para lograr un sabor y matices únicos, es preciso trabajar cada creación una a una, integrando los componentes aromáticos que están presentes de forma natural en el cacao y que complementan a la perfección a las notas de la malta, y combinándolo con las notas cítricas de la naranja o las especiadas del chile chipotle.

Dos creaciones Irrepetibles en una serie reducida de unidades, pensadas para disfrutar y compartir sin prisa.

Cacao y chile chipotle, amargor suave y ligero con un toque picante

Para conseguir el resultado de Cacao y chile chipotle, los maestros cerveceros de la marca se han inspirado en el estilo Imperial Stout, utilizando dos ingredientes básicos que no son comunes en el mundo cervecero: el cacao que aporta recuerdos amargos y se erige como elemento de unión, se integra con la cerveza y se fusiona con las notas tostadas y ahumadas de las maltas, junto al ligero picante de los chiles. Estos chiles se seleccionan de manera manual y se recortan e introducen en la

fase de ebullición, lo que se traduce en una cerveza con notas picantes, especiadas y ahumadas.

Para su elaboración se han utilizado maltas Pilsen con un nivel de tueste bajo, junto con otras maltas con un grado de tueste mayor, que juegan un papel fundamental en el color y en los aromas a caramelo y torrefactos. Además, se ha utilizado malta ahumada, lo que le aporta una especial complejidad y carácter a esta creación. Incluye, además, una cuidada selección de lúpulos que aportan a la cerveza un amargor suave y ligero y levadura Ale de alta fermentación.

Esta cerveza invita a descubrir los aromas maltosos en forma de toques ahumados y tostados, a caramelo y regaliz, a café y chocolate. En boca resulta intensa de cuerpo, amargo ligero y ofrece una suave y peculiar combinación entre dulzor, acidez y punto salino.

Cacao y piel de naranja, notas cítricas y suavidad

Hablan de otra cerveza con un proceso único: una cerveza sin filtrar elaborada con cacao, piel de naranja y lúpulos aromáticos que le aportan un perfil distinto a esta Stout.

Para su elaboración, se han utilizado maltas Pilsen con un nivel de tueste bajo y maltas con un grado de tueste mayor que juegan un papel fundamental en el color y los aromas a caramelo. Además, el lúpulo escogido es clave en este proceso de creación. Cacao y piel de naranja está elaborada con un lúpulo Magnum para la base de amargor, completado con las notas resinosas de la variedad de lúpulo Simcoe. Además, las notas cítricas de esta cerveza se consiguen con el lúpulo Mosaic que aporta aromas frutales de hueso y cítricos. El resultado es una Stout fresca y diferente.

Esta creación experimental se completa con levadura Ale de alta fermentación, la avena que aporta suavidad en boca, la piel de naranja que aporta las notas cítricas y el cacao con su recuerdo amargo. Al degustarla, el consumidor descubrirá aromas tostados y torrefactos, con cuerpo y amargor moderados.

Maridaje

Cacao y chile chipotle es perfecta para maridar con guisos de carne, mariscos, pescados azules, quesos azules e, incluso, postres con base láctea.

Por su parte, Cacao y piel de naranja es la cerveza idónea para maridar con platos de textura untuosa y ricos en matices aromáticos, caramelizados, cítricos y especiados.

Además, ambas cervezas son perfectas para maridar con dulces como el Roscón de Reyes o los bocaditos de nata.

Perfect serve

Cacao y chile chipotle y Cacao y piel de naranja, con una graduación alcohólica de 9,4% vol. y 8% vol., respectivamente, se recomiendan servir en copa de tulipa a una temperatura entre 9 y 14°.

Formato y disponibilidad

Las Numeradas de Cervezas Alhambra " CACAO se pueden encontrar en formato de 50 cl. Se trata de una serie reducida de unidades que estarán disponibles en puntos de venta seleccionados de Hostelería y Alimentación y que ya están disponibles a través del ecommerce Solana.

Sobre Las Numeradas de Cervezas Alhambra

Las Numeradas son las creaciones más experimentales de Cervezas Alhambra, resultado de una cuidada y meticulosa elaboración en la que prima la dedicación y el esfuerzo de sus maestros cerveceros.

Numeradas es, por tanto, fruto de la experimentación y el saber hacer de Cervezas Alhambra, trascendiendo los límites de la cerveza, y llegando a matices y sabores irrepetibles. Esto es lo que hace aún más interesante descubrirlas.

En cada propuesta de Numeradas, Cervezas Alhambra presenta un mundo nuevo y único, diferente a nivel de producto y de la experiencia que la acompaña, dando rienda suelta al descubrimiento de nuevas facetas del arte cervecero español.

Estas dos nuevas creaciones de Las Numeradas, Cacao, Cacao y chile chipotle y Cacao y piel de naranja, acompañan a la primera serie de Numeradas lanzada en 2018, resultado de la crianza de la cerveza en barricas que previamente se habían utilizado en la elaboración de vinos de Jerez: Amontillado, Palo Cortado y Pedro Ximénez. Estas cervezas marcaron el camino de la experimentación de Cervezas Alhambra.

Disponible en www.tiendasolana.com

@CervezasAlhambra

www.cervezasalhambra.com/es/nuestras-cervezas/las-numeradas/cacao

#NumeradasCacao

Datos de contacto:

Sofia Felipe Estevez

619002805

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>