

La Pepita Burger Bar impulsa su marca de cervezas artesanas

[Multimedia](#)

Están pensadas para maridar con los distintos platos de la carta y cuentan con una gran aceptación entre sus clientes

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en burgers premium, quiere potenciar su marca de cervezas artesanas. Una línea propia que transmite plenamente los valores de la enseña, al mismo tiempo que está pensada para acompañar a cada uno de los platos de su carta.

Una propuesta de cerveza artesanal con dos variedades, una rubia y otra tostada, perfectas para completar su oferta gastronómica y que cada vez despiertan más interés entre los clientes de la enseña como maridaje.

Y es que disfrutar de una buena hamburguesa no es diferente a hacerlo de una buena carne, un buen pescado o una buena verdura, por lo que también resulta importante saber elegir la bebida que potenciará su sabor y en este caso la cerveza, sin duda, es la mejor opción.

De elaboración artesanal, la cerveza de La Pepita se caracteriza por su calidad y diferenciación, siendo la tostada con más cuerpo, de sabor más intenso y afrutado, que resulta perfecta para combinar con carnes más maduras, como la chqueta de vaca o el buey.

Por su parte, la rubia tiene un carácter mucho más ligero y refrescante, al tener una segunda fermentación en botella, es ideal para maridar con el resto de las hamburguesas y platos de la extensa carta de la enseña, por su clásico sabor.

Desde sus inicios, La Pepita presta atención a todos los detalles y su carta de bebidas y la importancia de elegir la más adecuada para cada ocasión, no iba a ser menos. Por este motivo, el personal de sus establecimientos ha sido especialmente formado para que cuenten con los conocimientos necesarios para proporcionar a sus clientes el mejor asesoramiento.

En este sentido, además de sus cervezas artesanas, los restaurantes cuentan con una cuidada selección de vinos de cada zona, especialmente elegidos para acompañar a sus platos.
