



Nota de prensa

LA SAGRA LANZA SU CERVEZA DE CALABAZA Y CANELA: TRADICIÓN AMERICANA CON SABOR CASTELLANO

Como cada año, Cerveza LA SAGRA ha lanzado al mercado “LA SAGRA Calabaza y Canela”, una de sus cervezas estacionales de mayor éxito. LA SAGRA Calabaza y Canela es una cerveza de color rojo anaranjado, de cuerpo denso y aterciopelado con aroma intenso, dulce y afrutado y con suaves notas de canela, nuez moscada y cilantro que aportan un sutil retrogusto amargo al final. Está inspirada en las campiñas americanas, donde existe una larga tradición en la producción de este tipo de cerveza, pero con ese toque especial a sabor castellano que caracteriza las creaciones de Cerveza LA SAGRA.

Cerveza LA SAGRA, siempre en constante búsqueda de nuevos sabores y técnicas para elaboración de cervezas artesanas, nos trae esta cerveza de calabaza o “Pumpkin Ale” cuyo origen se remonta al siglo XVII en Estados Unidos, donde la fabricación de cerveza con calabaza, maíz o manzana se convirtió en una práctica habitual en una época, en la que conseguir ingredientes básicos para la elaboración de cerveza era casi una misión imposible. Como consecuencia de su elevado volumen de azúcares susceptibles de ser fermentados, la calabaza comenzó a tener un papel muy relevante y a sustituir la malta, dando lugar a un tipo de cerveza de larga tradición que ha permanecido hasta nuestros días.

Además, Cerveza LA SAGRA ha puesto en marcha una campaña de promoción alrededor de esta singular cerveza. Para ello se ha seleccionado un gran número de locales que, durante un periodo limitado, dispondrán de “LA SAGRA Calabaza y Canela” para que los clientes puedan degustarla de una manera muy original.

Durante este “Pumpkin Day”, que tendrá lugar del 28 de octubre al 1 de noviembre, los amantes de la cerveza podrán disfrutar de la mejor cerveza artesana presentada en su propio grifo hecho con auténticas calabazas en cualquiera de estos locales de la geografía española:

• Cervecería Malatesta (Alicante) • La Ronería de la Habana (Cuenca) • Lolita Lounge & Bar (Cuenca)
• L' Artesana Cervecería (Huesca) • 7 Copas Café (Madrid) • Cervecería El Boliche (Madrid) •
Cervecería L'Europe (Madrid) • Fogg Bar Birras & Butis (Madrid) • Fogg Bar Birras & Cheese (Madrid)
• Friend's Tavern (Madrid) • Frutería Mamá Tierra (Madrid) • Peter Rabbit & Friends (Madrid) • Pool
& Beer (Madrid) • El Quinto Pecado (Madrid) • Il Bambino (Madrid) • Sala Número 8 (Collado Villalba
– Madrid) • The Beer Temple (Madrid) • The Clover House (Madrid) • Cervecería L'artesana (Sevilla) •
Bar Boulevard (Saldaña – Palencia) • Restaurante Moesiá (Palencia) • Cervecería BeerLab (Santiago
de Compostela) • Cervecería El Tirador (Toledo) • Margot (Toledo) • Restaurante Lorca 3 (Toledo) •
L'Ermita Café (Valencia) • El Colmado Tapas y Latas (Valencia) •

La cerveza puede adquirirse en los establecimientos de hostelería habituales, y, para los que
prefieran disfrutarla en casa, la Cerveza LA SAGRA Calabaza y Canela puede adquirirse en los
establecimientos de Hipercor y SuperCor en su versión de 33cl y en el Corte Inglés Gourmet en su
versión de 75 cl.

Con motivo del “Pumpkin Day”, Cerveza LA SAGRA ha preparado un vídeo muy especial que enseña a
elaborar un grifo de cerveza con una calabaza. ¿Te atreves a intentarlo?

https://www.youtube.com/watch?v=IRJSmJhyM_0