



La cerveza Balate gana 2 medallas en el prestigioso “Concours International de Lyon 2016”



Balate NIL se lleva la medalla de oro en estilo Lager.

Balate TER se lleva la medalla de plata en estilo Cerveza Blanca.

Vilassar de Mar, 11 de Abril 2016. – Durante su debut en el Salón de Gourmets de Madrid, la cerveza gastronómica Balate ha recibido una gran noticia: sus cervezas Balate Nil y Balate Ter han sido premiadas con 2 medallas en el prestigioso concurso francés “Concours International de Lyon”.

El concurso

Este año se ha celebrado la 7ª edición del Concurso Internacional de Lyon, donde se han presentado más de 4.000 vinos y más de 200 cervezas, aperitivos y espirituosos. Las muestras provenientes de 20 países del mundo (Francia, España, Italia, Estados Unidos, Portugal, Suiza, Eslovaquia, Africa...) han sido catadas y evaluadas por 600 catadores profesionales y aficionados apasionados.

A medida que pasan los años el éxito del concurso internacional de Lyon es cada vez mayor. Con una cantidad de muestras presentadas en constante aumento (+ de 20 por ciento cada año) este acontecimiento se ha vuelto la gran cita mundial del vino y de alcoholes en Francia.

Las medallas

Balate NIL ha recibido el máximo reconocimiento, la medalla de oro, en la categoría de cervezas de baja fermentación (en inglés, Lager). Se trata de una cerveza fresca con notas cítricas y frutales y un prominente amargor de cuerpo ligero. Es ideal para maridajes con arroces y quesos semi curados.

Balate TER ha sido premiada con la medalla de plata en la categoría de cervezas Blancas. Se trata de una cerveza suave y ligera con una mezcla equilibrada de maltas de trigo y cebada y un aroma reconocible a plátano con matices herbales típicos del lúpulo Tettnanger. TER marida a la perfección con aperitivos y platos de pescado.



Segundo aniversario de Balate

Balate celebró el pasado mes de marzo su segundo año de comercialización. Una empresa joven que ya ha conseguido hitos importantes como estar en **18 restaurantes con estrella Michelin** en España (incluyendo el Celler de Can Roca, Casa Pepa, Can Jubany o el Serbal) y empezar sus exportaciones internacionales a países como Holanda o Italia.

Sobre Balate

Balate salió al mercado en 2014 de la mano del emprendedor Héctor Rodríguez, quien durante su estancia en Estados Unidos en 2009, experimentó con sabores, olores y maridajes que nunca había imaginado, y de allí surgió Balate: una cerveza gastronómica, donde cada receta nace de una idea de maridaje gastronómico.

Balate bautizó con nombres de ríos sus 3 recetas fijas (Ter, Nil y Darro), y continúa en su afán de buscar cada día nuevas recetas de la mano de su maestro cervecero suizo.

Balate elabora una cerveza natural, sin pasteurizar ni refermentar en botella para asegurar la estabilidad y constancia del producto.

Más información:

Más información sobre Balate en <http://www.balate.me> y redes sociales: <http://www.facebook.com/bbalate> y www.instagram.com/balate.

Más información sobre el Concurso internacional de Lyon: <http://www.concourslyon.com>

Contacto:

Laura Rodríguez, responsable de Marketing de Balate.
Teléfono: 937591622. Email: marketing@balate.me