



## Balate BALI, la nova cervesa gastronòmica per a l'estiu refrescant i aromàtica

- *Balate BALI és una edició numerada i limitada a 300 caixes.*
- *L'ingredient secret: l'herba d'ordi*
- *En el 2n aniversari de Balate, ja es ven a 18 restaurants amb estrella Michelin i ha rebut 2 medalles al Concurs Internacional de Lyon 2016.*



Vilassar de Mar (Barcelona), Maig 2016. –**Balate anuncia el llançament de la seva nova cervesa gastronòmica de temporada, que s'ha presentat a la fira Alimentaria de Barcelona.**

**Balate BALI és una cervesa refrescant i molt aromàtica** que ens fa somiar en països exòtics de calor tropical. El seu estil, Spiced Session Pale Ale, la defineix com una cervesa lleugera, ideal per a primavera i estiu.

**La nota de tast de BALI ve avalada per xefs i sommeliers de reconegut prestigi com Miquel Aldana** (del restaurant Tres Macarrons, 1 estrella Michelin), **Miquel Antoja** (del restaurant Sant Pau, 3 estrelles Michelin) o el sommelier **Paco Cordero** (Nas d'or 2008):

*“Una cervesa lleugera però amb personalitat i elaboració avantguardista, que no deixarà indiferent a aquell qui la provi; fresca en boca, amb records a herba fresca, extremadament cítrica, amb records a llima, pell de mandarina i aranja, és d'aromes intensos i molt complexos que es desenvolupen a la copa”* (Paco Cordero, sommelier, premi Nas d'or 2008)

Segons el xef Miquel Aldana del restaurant Tres Macarrons, *“Balate BALI és una cervesa molt d'estiu, fresca i lleugera al mateix temps que molt aromàtica i estructurada. La baixa carbonatació i la complexitat del llúpul la fan una cervesa ideal per al maridatge gastronòmic”*.

Precisament sobre el maridatge, el xef Miquel Antoja del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, suggereix la combinació amb un arròs melós, amb sushi o peixos a la panxa amb un toc salat o, fins i tot, s'atreveix a combinar-la amb postres de xocolata buscant la complicitat del cacau i les notes herbals emulant els clàssics After-eight.

### L'ingredient secret: l'herba d'ordi

Balate BALI és una cervesa d'alta fermentació amb una varietat de matisos aromàtics que persisteixen al nas i una agradable sensació refrescant a la boca gràcies a la incorporació d'un ingredient peculiar: l'herba d'ordi. L'herba d'ordi és coneguda per les seves grans propietats nutricionals i el seu elevat contingut en clorofil·la, que combina a la perfecció amb els afruitats llúpols Azacca, deixant una sensació molt lleugera i fresca al paladar.



### Edició limitada i numerada

L'empresa ha anunciat que la producció de Balate BALI es limitarà a **300 caixes**, amb numeració a cada ampolla. El format serà de 33cl, i estarà disponible als punts de venda habituals de Balate: restaurants i botigues gourmet.

### Segon aniversari de Balate

L'anunci del llançament de Balate BALI s'ha fet coincidint amb la celebració del segon any de comercialització de Balate. Una empresa jove que ja ha aconseguit fites importants com estar present a **18 restaurants amb estrella Michelin** a Espanya (inclòs el Celler de Can Roca, Casa Pepa, Can Jubany o el Serbal) i ser premiada amb **dues medalles al prestigiós Concurs Internacional de Lyon**, celebrat el 6 d'abril de 2016; medalla d'or per a Nil a la categoria de cervesa Lager i medalla de plata per a Ter a la categoria de cervesa blanca.

### Sobre Balate

Balate va sortir al mercat al 2014 de la mà de l'emprenedor Héctor Rodríguez, qui durant la seva estança als Estats Units l'any 2009, va experimentar amb gustos, olors i maridatges que mai havia imaginat i d'allà en va sorgir Balate: una cervesa gastronòmica, on cada recepta neix d'una idea de maridatge gastronòmic.

La nova recepta s'uneix a les 3 varietats anuals que Balate va batejar amb noms de rius (Ter, Nil i Darro), i a les receptes experimentals que el seu mestre cerveser suís està contínuament ideant.

Balate elabora una cervesa natural, sense pasteuritzar ni refermentar a l'ampolla per assegurar l'estabilitat i constància del producte.

### Més informació:

Més informació sobre Balate a la web <http://www.balate.me> i xarxes socials [www.facebook.com/balate](http://www.facebook.com/balate) i [www.instagram.com/balate](http://www.instagram.com/balate).

### Contacte:

Laura Rodríguez, responsable de Marketing de Balate.  
Telèfon: 937591622 / Email: [marketing@balate.me](mailto:marketing@balate.me)