



Balate BALI, la nueva cerveza gastronómica para el verano refrescante y aromática

- *Balate BALI es una edición numerada y limitada a 300 cajas.*
- *El ingrediente secreto: la hierba de cebada.*
- *En el 2º aniversario de Balate, ya se vende en 18 restaurantes con estrella Michelin y ha recibido 2 medallas en el Concurso Internacional de Lyon 2016.*



Vilassar de Mar (Barcelona), Mayo 2016. –**Balate anuncia el lanzamiento de su nueva cerveza gastronómica de temporada, que se ha presentado en la feria Alimentaria de Barcelona.**

Balate BALI es una cerveza refrescante y muy aromática que nos hace soñar con países exóticos de calor tropical. Su estilo, Spiced Session Pale Ale, la define como una cerveza ligera, ideal para primavera y verano.

La nota de cata de BALI viene avalada por chefs y sommeliers de reconocido prestigio como Miquel Aldana (del restaurante Tres Macarrons, 1 estrella Michelin), **Miquel Antoja** (del restaurante Sant Pau, 3 estrellas Michelin) o el sommelier **Paco Cordero** (Nariz de oro 2008):

“Una cerveza ligera pero con personalidad y elaboración vanguardista, que no va a dejar indistinto a aquel que la pruebe, fresca en boca, con recuerdo de hierba fresca, extremadamente cítrica, con recuerdo de la lima, piel de mandarina y pomelo, es de aromas intensos y muy complejos que se desarrollan en copa.” (Paco Cordero, sommelier, premio nariz de oro 2008)

Según el chef Miquel Aldana del restaurante Tres Macarrons, *“Balate BALI es una cerveza muy de verano, fresca y ligera a la vez que muy aromática y estructurada. La baja carbonatación y la complejidad del lúpulo la hacen una cerveza ideal para el maridaje gastronómico”.*

Precisamente sobre el maridaje, el chef Miquel Antoja del restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar, sugiere la combinación con un arroz meloso, con sushi o pescados a la plancha con un toque salado o incluso se atreve a combinarla con postres de chocolate buscando la combinación del cacao y las notas herbáceas emulando a los clásicos After-eight.

El ingrediente secreto: la hierba de cebada

Balate BALI es una cerveza de alta fermentación con variados matices aromáticos que persisten en nariz y una agradable sensación refrescante en boca gracias a la incorporación de un ingrediente peculiar: la hierba de cebada. La hierba de cebada es conocida por sus grandes propiedades nutricionales y su elevado contenido en clorofila que combina a la perfección con los afrutados lúpulos Azacca, dejando una sensación muy ligera y fresca al paladar.



Edición limitada y numerada

La empresa ha anunciado que la producción de Balate BALI se limitará a **300 cajas**, con numeración en cada botella. El formato será de 33cl, y estará disponible en los puntos de venta habituales de Balate: restaurantes y tiendas gourmet.

Segundo aniversario de Balate

El anuncio del lanzamiento de Balate BALI se ha hecho coincidiendo con la celebración del segundo año de comercialización de Balate. 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 ser galardonada con **dos medallas en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon**, celebrado el 6 de abril de 2016; medalla de oro para Nil en la categoría de cerveza Lager y medalla de plata para Ter en categoría de cerveza blanca.

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.

La nueva receta se une a las 3 variedades anuales que Balate bautizó con nombres de ríos (Ter, Nil y Darro), y a las recetas experimentales que su maestro cervecero suizo está continuamente ideando.

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 www.facebook.com/balate y www.instagram.com/balate.

Contacto:

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