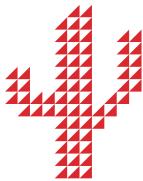


Damm

1876



Cool  
Beer

# MALQUERIDA **CERVEZA ROJA**

BREWED FOR THE BEST LATIN FOOD

# **CERVEZA ROJA FRESCA**

**UNA NUEVA CERVEZA**  
***UN NUEVO ESTILO DE CERVEZA***





# FERRAN ADRIÀ

# ALBERT ADRIÀ

---

CREADA POR LOS MAESTROS  
CERVEZEROS DE DAMM  
*FERRAN ADRIÀ, ALBERT ADRIÀ*  
Y SU EQUIPO

**INSPIRADA EN  
CREADA PARA  
LA GASTRONOMÍA  
LATINA**

**MALQUERIDA NACE DE LA OBSESIÓN  
FASCINACIÓN DE *FERRAN ADRIÀ*,  
*ALBERT ADRIÀ* Y SU EQUIPO  
POR LA GASTRONOMÍA LATINA.**

**UNA GASTRONOMÍA RICA, CREATIVA,  
COMPLEJA, POTENTE.**

**TENDENCIA MUNDIAL,  
CADA VEZ MÁS PRESENTE ENTRE  
LOS WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS.**

**PERO PARA LA QUE NO EXISTÍA  
UNA CERVEZA ESPECÍFICA  
QUE MARIDARA PERFECTAMENTE  
CON SU FUERTE PERSONALIDAD.**

---

**HASTA AHORA**

# **PARA CREAR UNA CERVEZA DIFERENTE**

*FERRAN Y ALBERT ADRIÀ,*  
JUNTO A SU EQUIPO, CREÍAN FIRMEMENTE  
EN LA NECESIDAD DE CREAR UNA CERVEZA  
ESPECIAL PARA LA COCINA LATINA.  
Y SE PROPUISIERON HACERLA  
*CON EL EQUIPO DE DAMM.*

---

**SÍ O SÍ**

# ¿CERVECERA MEDITERRÁNEA Y COCINA LATINA?

¿PERO QUE HACE  
UNA CERVECERA MEDITERRÁNEA  
CREANDO UNA CERVEZA  
PARA LA GASTRONOMÍA LATINA?

FERRAN ADRIÁ, ALBERT ADRIÁ Y SU EQUIPO  
PUEDEN LLEGAR A SER MUY CONVINCENTES.  
ASÍ QUE, A PRINCIPIOS DE 2016,

---

DAMM DIJO SÍ.

# 2016 - 2017

UN AÑO DE PRUEBAS, DESCARTES  
TALENTO, EXPERIMENTACIÓN



**Los maestros cerveceros de Damm  
elaboraban cervezas con las ideas  
de Ferran Adrià, Albert Adrià y su equipo:  
Ferran Centelles  
(sumiller de *ElBulli 2000-2011*),  
Paco Méndez  
(cocinero y socio de Albert Adrià en *Hoja Santa*)  
y Marc Álvarez  
(responsable del área de coctelería de *ElBarri*).**

**Luego, esos prototipos se probaban  
con comida latina en las numerosas  
reuniones que se llevaron a cabo.**

or  
**DIEGO REY**

*En una de esas sesiones,  
y después de darle mil vueltas,  
el artista argentino Diego Rey  
propuso el nombre ganador:  
Malquerida.*

**03  
DEMASIADO SUAVE**

*Probaron cervezas con toques  
de lima, hierba limón, anís,  
hoja santa... y muchos otros  
ingredientes de la cocina  
latina. Pero un sabor  
demasiado suave se veía  
sobrepasado por la  
intensidad de la comida.*

**02  
DEMASIADO FUERTE**

*En un principio se probó  
a incluir mezcal. Le daba  
un sabor ahumado interesante,  
pero se alejaba del frescor que era  
necesario para acompañar  
una cocina tan potente.*

**02  
PACO MÉNDEZ**

*Fue entonces cuando Paco Méndez,  
jefe de cocina del Hoja Santa,  
apareció con un cóctel que abría  
su menú degustación,  
hecho con flor de Jamaica  
y naranja.  
¿Y si lo incorporamos  
a la cerveza? Delicioso.*

## os COLOR

*Pero eso no fue todo.  
La flor de Jamaica resultó  
ser todo un descubrimiento:  
fue esta flor tan especial  
la que le dió a la cerveza  
su maravilloso color rojo.*

## os MAESTROS DAMM

*Los maestros cerveceros de Damm  
elaboraron el último prototipo  
con estas últimas ideas.  
Dos meses después de la última  
sesión, lo habían conseguido.  
La cerveza recién nacida fue  
bendecida por todos los miembros  
del equipo con unanimidad.*

## os ALBERT ADRÍÀ

*Aún así, faltaba acidez  
y textura, por lo que Albert Adrià  
pidió incorporar notas de trigo.*

## os AMIGOS

*Faltaba una última  
prueba de fuego: dar a probar  
la cerveza a familiares,  
amigos, compañeros, clientes...  
Y gustó mucho.  
Tanto, que sorprendentemente  
resultó ser “muy buena,  
para la cocina latina,  
o simplemente para beberla”.*

RESULTADO INESPERADO  
SORPRENDENTE:



*Malquerida era una cosa tan nueva  
que no encajaba en ningún estilo  
ya existente. Y, si no existía,  
había que crearlo.*

*Era roja, pero no solo roja.  
Era una CERVEZA ROJA FRESCA*

## INGREDIENTES

### FLOR DE JAMAICA

*La flor de Jamaica o hibisco es una flor característica de países tropicales, muy utilizada en la gastronomía latina.*

*Aporta a la cerveza su sorprendente color rojo junto a notas florales y frescor.*

### LÚPULO

*El indispensable lúpulo es el encargado de proporcionar el característico amargor de la cerveza, así como de sus suaves notas especiadas.*

### MAÍZ

*Este peculiar ingrediente, muy utilizado también en la gastronomía latina, es el responsable de la sensación de redondez y volumen de la cerveza.*



*PARA UNA CERVEZA INNOVADORA*



## MALTA DE CEBADA

*La malta de cebada es la parte fundamental para aportar estructura a la cerveza. Además, le añade un agradable recuerdo tostado.*

## NARANJA

*El objetivo era conseguir una cerveza muy fresca, por lo que los toques afrutados y cítricos de la naranja resultaron perfectos, dando un extra de aromaticidad a la cerveza.*

## TRIGO

*Para conseguir un punto más de acidez y textura, se decidió incorporar trigo, que aporta recuerdos afrutados y delicadas notas florales.*

# ASÍ SE DEGUSTA DISFRUTA UNA MALQUERIDA



Alc 5% vol.

## NOTA DE CATA DE FERRAN CENTELLES *SUMILLER DEL BULLI*

### ASPECTO

*fluido y un asombroso color rojo debido al toque de flor de Jamaica. La crema es densa y tiene un tono blanco marfil.*

### EN NARIZ

*es intensa, destaca la sensación de frescor, las notas de malta, un punto cítrico de piel de naranja, un toque floral y el recuerdo herbáceo proveniente del lúpulo.*

### EN BOCA

*se muestra fluida, con un carbónico que le aporta gran vivacidad. Recuerdos tostados de malta y un matiz afrutado que proviene de la naranja.*

### POSTGUSTO

*es largo y muy agradable, con una sensación delicada, amarga y repleta de recuerdos cítricos.*

**4 A 6° C**

*Se recomienda una temperatura de servicio de 4 a 6°*

**NOTA DE CATA  
FERRAN  
CENTELLES**

**LA CERVEZA  
MALQUERIDA BIENQUERIDA  
POR LA GASTRONOMÍA  
LATINA**

**MALQUERIDA ES UNA CERVEZA  
INNOVADORA Y SORPRENDENTE,  
DE ALTA CALIDAD, MUY FÁCIL  
DE BEBER, CREADA PARA ACOMPAÑAR  
LA GASTRONOMÍA LATINA.**

**SU MARIDAJE ES IDEAL CON PLATOS  
EXTREMOS, PICANTES, POTENTES  
Y ÁCIDOS TÍPICOS  
DE LA COCINA LATINA.**

**UNA GASTRONOMÍA CON UNA FUERTE  
PERSONALIDAD E INFINITAS  
POSIBILIDADES CREATIVAS,  
QUE YA SE HA CONVERTIDO  
EN TENDENCIA MUNDIAL,  
PISANDO CADA AÑO  
MÁS FUERTE EN LA PRESTIGIOSA  
LISTA DE LOS WORLD'S 50 BEST  
RESTAURANTS.**

# FORMATOS

33 CL

25 CL



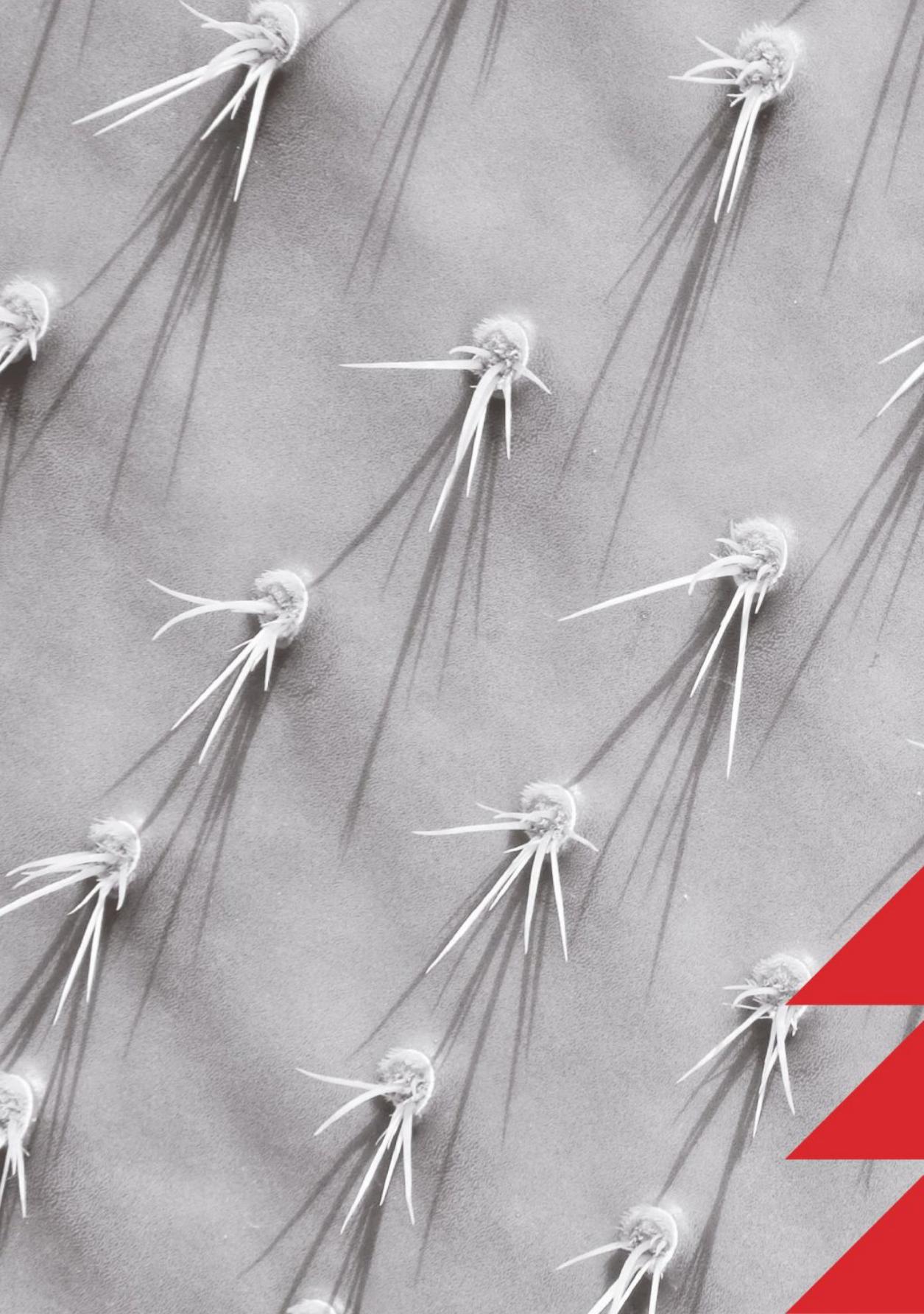
33 CL. RETORNABLE

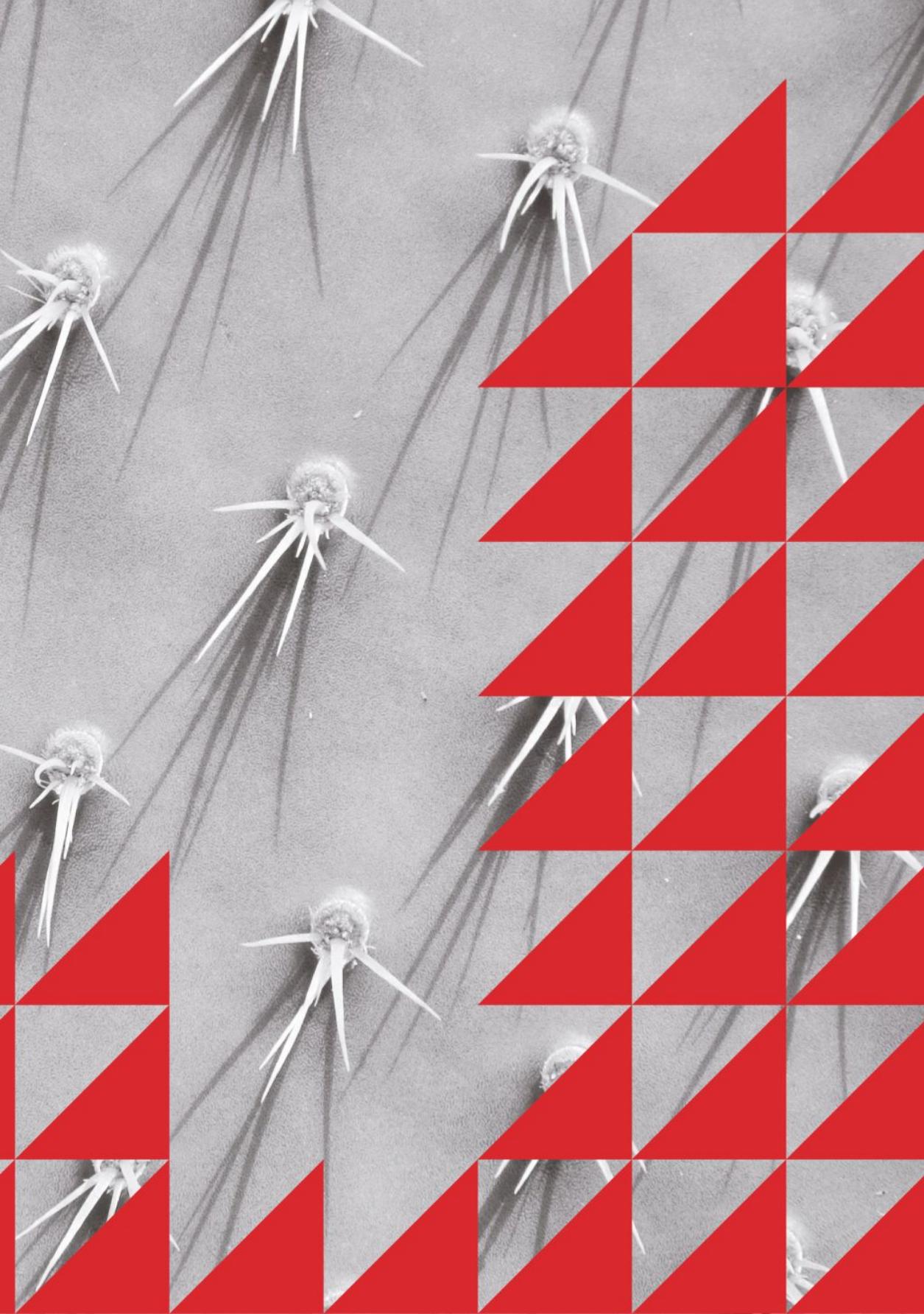


25 CL. SIN RETORNO  
(PACK 6UDS.)

# BARRIL DE 20L









*Malquerida recomienda el consumo responsable, 5°*