

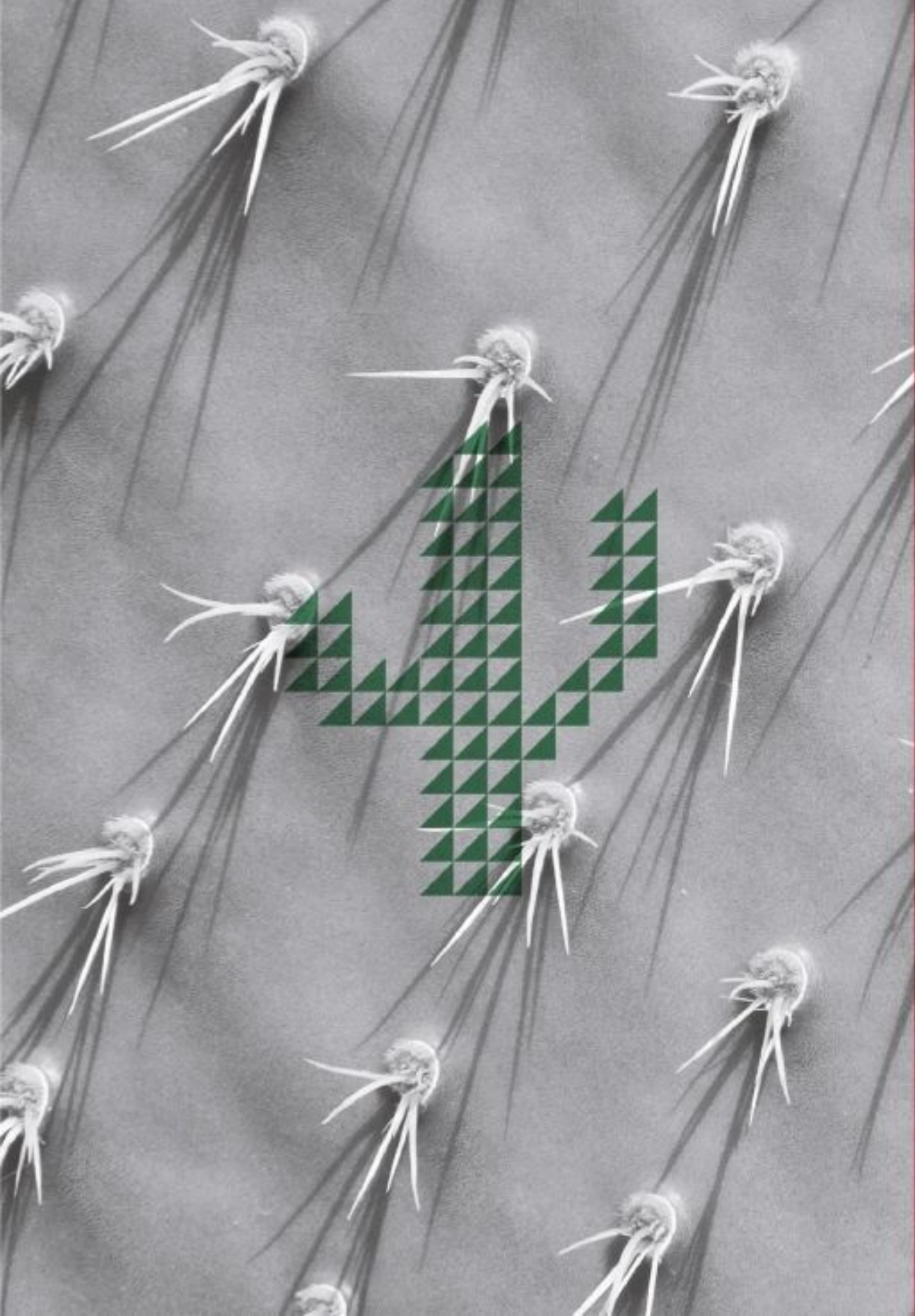


MALQUERIDA

Roja Fresca

BREWED FOR THE BEST LATIN FOOD

Damen - Ferran Adrià, Albert Adrià y su equipo

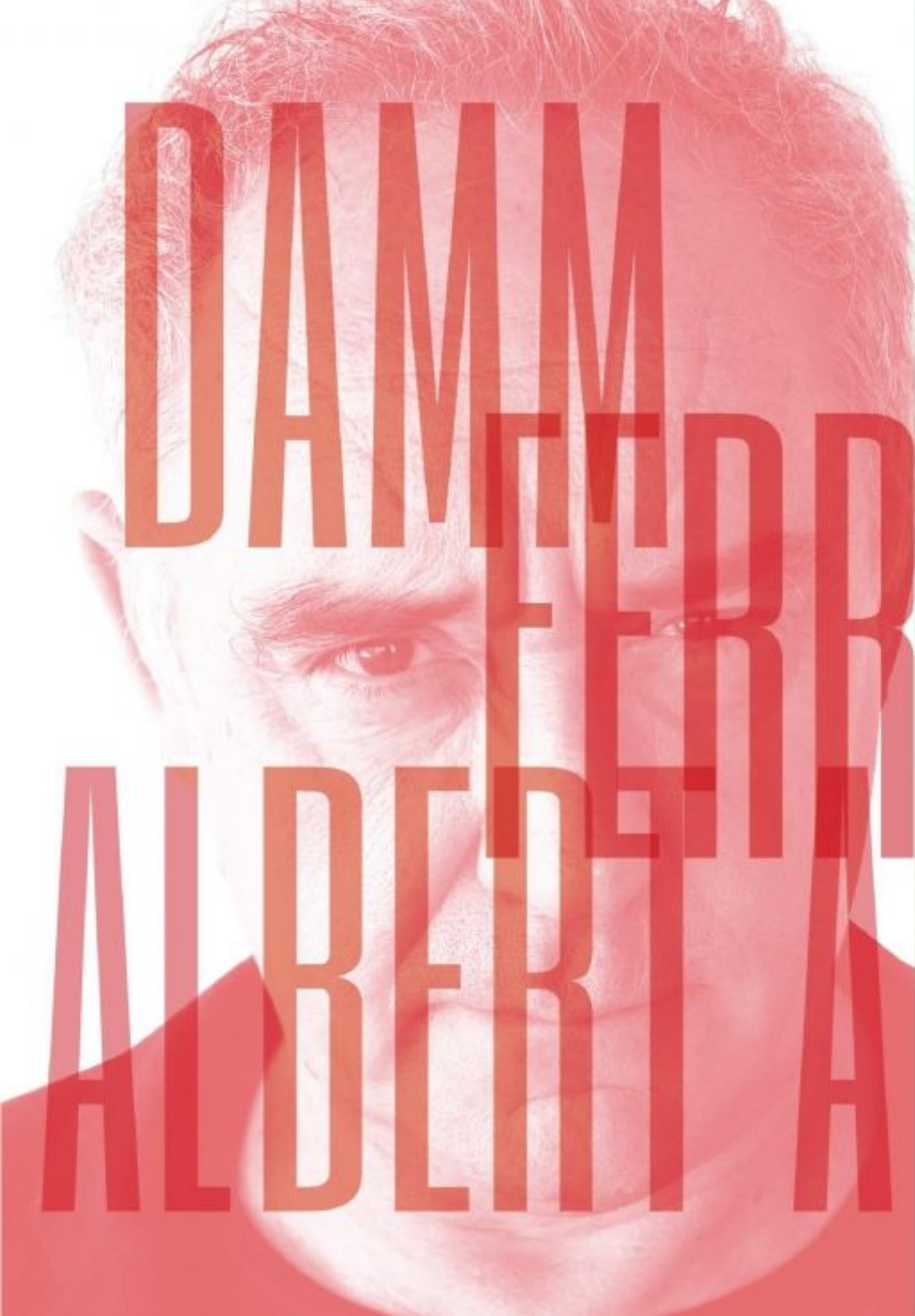


ROJA

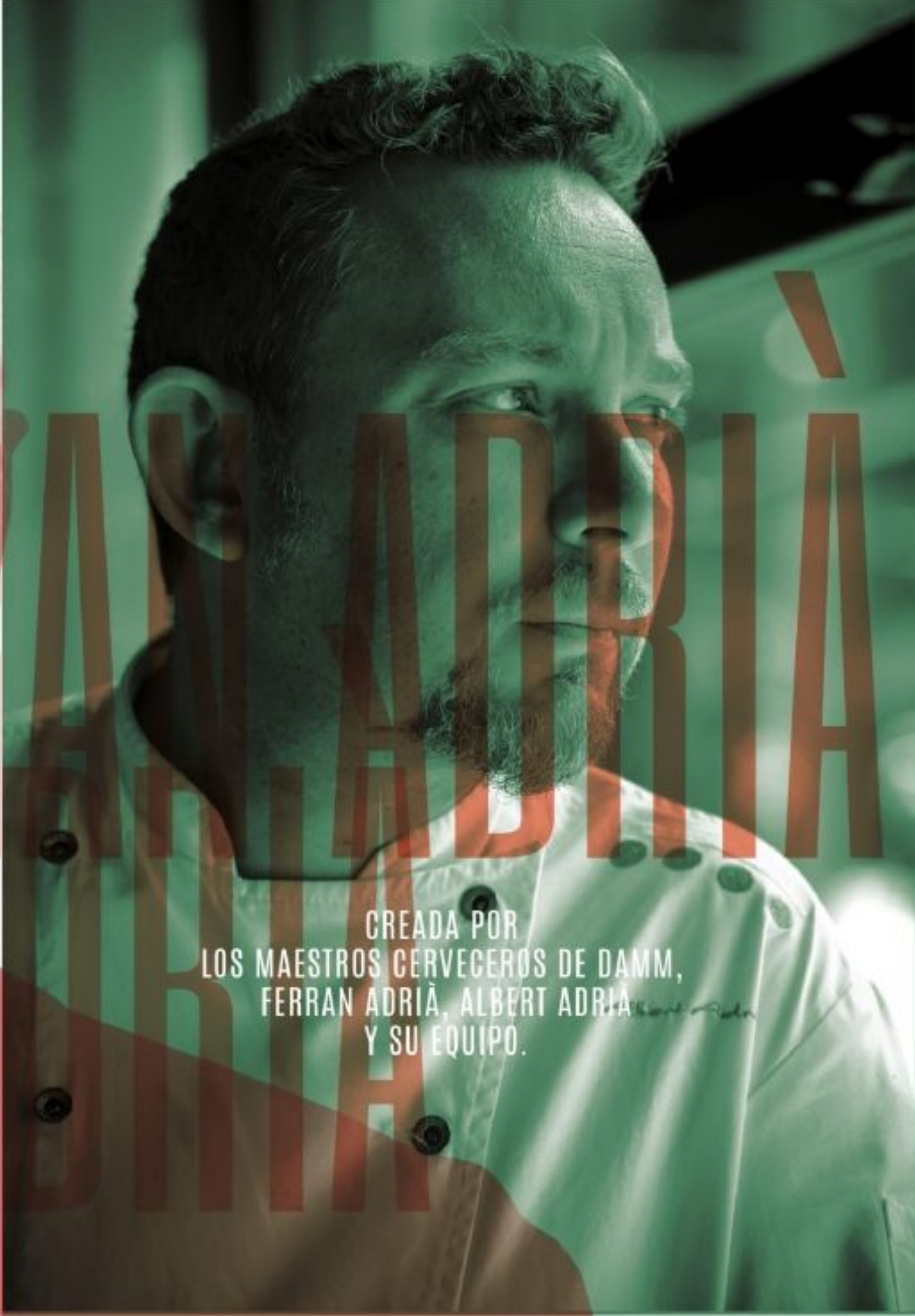
ROJA FRESCA:

UNA NUEVA CERVEZA
UN NUEVO ESTILO DE CERVEZA

FRESCA



DAMM FERRAN ALBERT ADRIÀ



DAMM FERRAN ALBERT ADRIÀ

CREADA POR
LOS MAESTROS CERVECEROS 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.



2014

~~INSISTENCIA~~ PERSEVERANCIA

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 propusieron hacerla con el equipo de Damm. Sí o sí.



2016

¿CERVECERA MEDITERRÁNEA
Y COCINA LATINA?

—¿SEGURO?—

¡

¿Pero qué hace una
cervecera mediterránea
creando una cerveza para
la gastronomía latina?
Ferran Adrià, Albert Adrià
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 Damn elaboraban cervezas con las ideas de Ferran Adrià, Albert Adrià y su equipo: Ferran Centelles (sumiller de El Bulli 2000-2011), Paco Méndez (cocinero y socio de Albert Adrià en Hoja Santa) y Marc Álvarez (responsable del área de coctelería de El Barri). Luego, esos prototipos se probaban con comida latina en las numerosas reuniones que se llevaron a cabo.

~~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.



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.



~~MALQUERIDA~~

DIEGO REY

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



~~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.

COLOR

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



ALBERT ADRIÀ

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



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".



MAESTROS CERVECEROS 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.

RESULTADO
~~INESPERADO~~
SORPRENDENTE:

LA PRIMERA ROJA FRESCA



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 ROJA FRESCA.

MAÍZ

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

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.

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.

LÚPULO

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

MALTA DE CEBADA

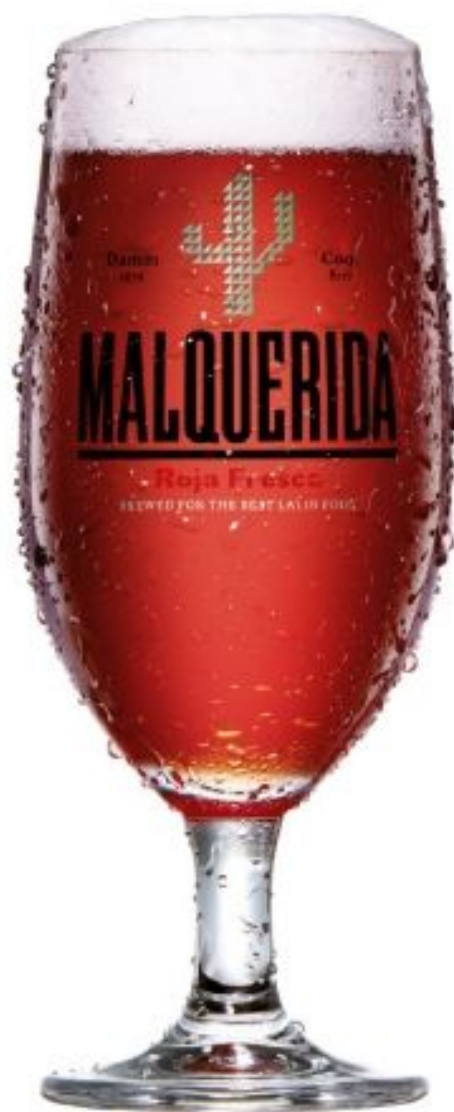
La malta de cebada es la parte fundamental para aportar estructura a la cerveza. Además, le añade un agradable recuerdo tostado.

INGREDIENTES

PARA UNA CERVEZA INNOVADORA



ASÍ
SE
CATA
DEGUSTA
DISFRUTA
UNA
MALQUERIDA



ALC. 5% VOL.

NOTA DE CATA DE FERRAN CENTELLES SUMILLER DE ELBULLI



Malquerida tiene un

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.



Se recomienda una temperatura de servicio de

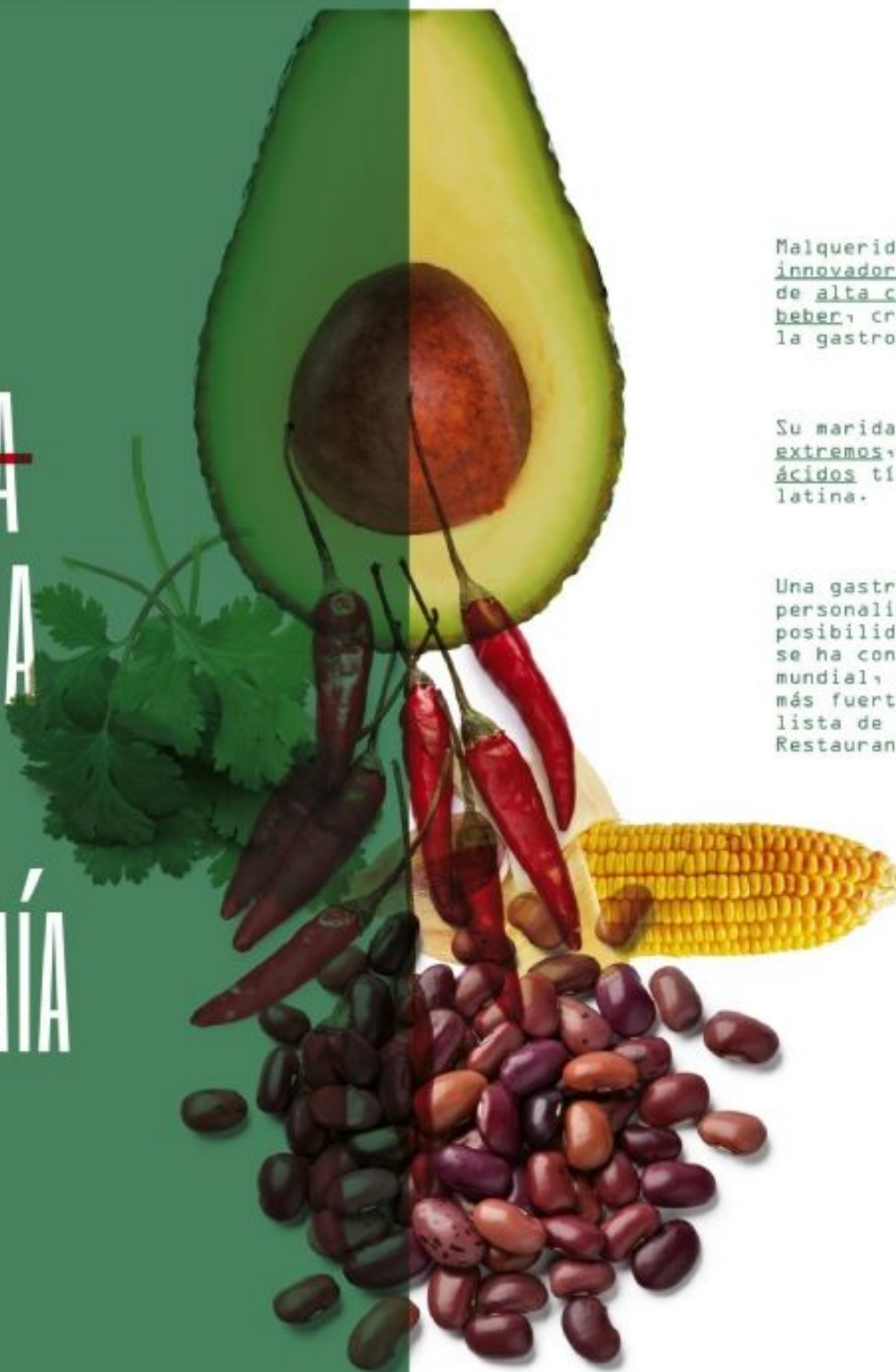
4 A 6°C



El POSTGUSTO

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

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



33cl. Retornable



25cl. Sin retorno
(Cesta 6 uds.)

BARRIL DE 20 LITROS





