Publicado en Madrid el 20/12/2018

Cerveza Mustache lanza su cuarta referencia: La Mustache Carnívora

Tras el éxito de sus anteriores lanzamientos: Blanca de Trigo, Negra Marinera -la primera cerveza negra del mundo con agua de mar- y Mustache Rosa -elaborada con infusión de frutos rojos-, la marca de cerveza artesana Mustache sigue apostando por la innovación con la nueva Mustache Carnívora

Se trata de una receta corpulenta y con una personalidad atlántica, señalan desde la marca. A partir de una selección de lúpulos, especialmente elegidos para dar un amargor intenso pero sin astringir, y tres tipos de maltas especiales, entre ellas malta caramel. Además, incorpora agua de mar de las Rías Baixas que actúa como el ingrediente perfecto para equilibrar los dulzores de estas maltas. En esta ocasión, la marca ha colaborado con Discarlux, una de las compañías especializadas en carnes de alta calidad más reconocidas de su sector.

La receta ha sido desarrollada atendiendo a los consejos de los expertos sobre los sabores que da la maduración en las carnes de ternera gallega durante semanas y meses. Son sabores que provienen de una fermentación, que al igual que en una cerveza, proporciona sabores lácticos. El resultado es una cerveza de corte amargo que facilita una calibrada frescura al maridar con la carne. El agua de mar le aporta un sorbo refrescante y salino que invita a una digestión ligera.

'Mustache' es propiedad de la empresa Cascallares, nacida en el año 2014 en Madrid. Actualmente, produce unos 30.000 l anuales.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Madrid Restauración Consumo

https://www.notasdeprensa.es