

La Virgen vende cerveza a través del Teletexto

La compañía cervecera La Virgen vende producto a través del teletexto hasta el 15 de junio. La cerveza se podrá adquirir en la página 340 de los canales de Mediaset Telecinco, Cuatro y Factoría de Ficción

La compañía La Virgen vende cerveza a través del teletexto y el producto se puede adquirir en la página 340 de los canales de Mediaset Telecinco, Cuatro y Factoría de Ficción. Es la primera cervecera que utiliza este canal para publicitarse y el objetivo es poder destinar el presupuesto íntegro en hacer cerveza. "Podíamos invertir parte del dinero de los inversores en contratar anuncios en prime time, pero preferimos invertirlo en mejorar nuestro producto", según César Pascual, director de marketing de Cervezas La Virgen.

Esta opción está disponible en la página 340 y se puede acceder a cuatro variedades distintas de Cervezas La Virgen: Madrid Lager (fermentada y madurada a bajas temperaturas durante más de 40 días), Trigo Limpio (reconocida en los World Beer Awards 2017 como mejor cerveza de trigo estilo Hefeweizen de España), India Pale Ale (de intenso sabor a lúpulo y equilibrio maltoso) y 360 (de alta fermentación, que utiliza tres veces más de lúpulo que una cerveza normal). Después hay que marcar el teléfono indicado en la pantalla y deletrear el código que aparece en cada una de las páginas.

El último estudio sobre esta tecnología revela que el 99,3% de los hogares todavía tiene teletexto y un total de 2,3 millones de personas consultan diariamente este servicio. La cerveza se podrá adquirir a un precio más ajustado que en el mercado y la cervecera seguirá comprometida en invertir el presupuesto de sus inversores en fabricar un producto de calidad. La acción estará disponible hasta el 15 de junio.

Cervezas La Virgen fue fundada en 2011 en Madrid por cuatro jóvenes con el objetivo de crear una cerveza pura, viva y fresca, elaborada con ingredientes selectos y recursos sostenibles, con un marcado carácter madrileño. En su receta solo se encuentra malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. Sin filtrar ni pasteurizar.

Datos de contacto:

Rebeca Queimaliños
916 58 87 70

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#) [Marketing](#) [Televisión](#) y [Radio](#) [Consumo](#)