

Sanrafaelinos elaboran “champagne de cerveza”

20/12/2022



Algunos dicen que está todo inventado, pero otros desafían esos límites y se la juegan a crear. En este sentido hace algunos años se generaron los primeros experimentos del “champagne de cerveza” en Estados Unidos, y hoy una firma local emprendió por primera vez esta aventura en San Rafael. Se trata de la empresa Cilly Beer que elabora diferentes tipos de cerveza artesanal y ahora surgió con esta propuesta que lleva el nombre de Dom Paulichong, champagne negro dulce, cuyo volumen alcohólico es de 9,75.

“Queremos presentarles el primer champagne de cervezas”, anunciaron y contaron que el proceso no fue nada fácil.

“Mucho trabajo, rotaciones diarias de un octavo, dos degüelles, controles de temperatura al detalle y mucha paciencia”, explicaron sobre el proceso de elaboración que duró 10 meses.

“Para festejar la tercera (por el reciente título de la selección Argentina) y/o brindar en estas fiestas”, destacaron desde Cilly Beer sobre su nueva creación.

TAMBIÉN SAL

No todo queda en el champagne, sino que también crearon una sal de cerveza. “Gotland Sal And Beer” se llama el producto que es una sal con cerveza rubia, ideal para adobar aquellas carnes que van sobre la parrilla.