



6

formas

de alargar el

Día Internacional de la

Diversión en el Trabajo
en el *afterwork*



Desde Cerveceros de España, aprovechando el Día Internacional de la Diversión en el Trabajo, queremos recordarte que el trabajo no tiene por qué ser algo monótono, que la formalidad no es sinónimo de aburrimiento y que el humor y la diversión pueden traer grandes beneficios para cualquier empresa y, por supuesto, para las personas que trabajan en ella.



Nosotros no podemos hacer que lo pases bien en esta jornada laboral, pero, como queremos ayudarte a que exprimas al máximo este día y que, por lo menos, disfrutes al salir del trabajo, aquí te traemos 6 tipos de cerveza para que te diviertas también en el *afterwork*.

Y es que para los españoles la cerveza es una bebida para el encuentro social, tomar una cerveza en nuestro país es sinónimo de salir con los amigos a pasar un buen rato, es parte de nuestro estilo de vida mediterráneo.



Lager Pilsen

Si eres de los que no les gusta salirse del tiesto, esta es tu cerveza. Es la más popular en nuestro país y su graduación ronda el 4%. Rubia con reflejos brillantes procedentes de la malta clara, tiene un suave aroma a lúpulo y en cuerpo y espuma es más ligera que las demás de tipo Lager. Lo ideal es que te la sirvan a una temperatura de 5°C.

¡No te olvides de la tapa! Los aliños con vinagre, las carnes y pescados escabechados, platos elaborados con tomate o algunas verduras amargas como la alcachofa, combinan con esta cerveza a la perfección.





Lager Especial

Hasta su nombre lo dice.... Si buscas un *afterwork* fuera de lo normal, pide la Especial. Con una graduación de entorno al 5%, tiene un agradable sabor a malta con ligeros tostados y equilibrio de los amargos del lúpulo. Es una cerveza de las que deja marca, y no lo decimos solo por las paredes del vaso.



Y para acompañar... Armoniza bien con sabores tan fuertes como el ajo y el pimentón. Además alivia el paladar y ofrece el frescor necesario para platos picantes condimentados con guindilla, chile u otras especias.



Lager Extra

Para subir la intensidad del *afterwork*, pide una Lager Extra, un tipo de cerveza muy sabrosa, con cuerpo y carácter, pero sobre todo, con mucha personalidad. Su graduación oscila entre el 6 y 7% de alcohol en volumen. Destaca por su color oro viejo con reflejos cobrizos, provenientes del tostado del cereal; sus intensos aromas marcados por el malteado con ligeros recuerdos a regaliz, lúpulo y lácteos; y su espuma marcada, cremosa y untuosa.

Sin duda la mejor forma de acompañar esta cerveza es con queso.





Ale

Para todos aquellos que les gusten los retos, los sabores complejos que ofrecen las cervezas Ale son la perfecta opción. Con una graduación de entre 5° y 6°, su gama de color es muy amplia: desde el rubio claro, pasando por el cobrizo, hasta el rojo. Son cervezas muy aromáticas, con cuerpo y sabor muy marcado.

Son perfectas aliadas de pizzas, pastas, y tapas en general.

Abadía

Las personas dulces, con gustos por los sabores afrutados también pueden encontrar en la cerveza de tipo Abadía la mejor forma de disfrute del *afterwork*. Posee una graduación del 6,5% de alcohol, color bronce y espuma ligeramente tostada, cremosa y con mucha persistencia. Sus aromas y sabores recuerdan al caramelo, y a frutas como el plátano o la manzana. Para su perfect serve tiene que estar a una temperatura de 6 °C.

Gran compañera de guisos y estofados y verduras con sabores especiales como los espárragos verdes.





Negra

Para terminar la jornada, nada mejor que una cerveza negra. Sus toques de sabor a regaliz y café serán perfectos para ponerle el broche final a un día como este. El malteado intenso de esta cerveza determina su característico color negro, así como los aromas que le acompañan. Su espuma es muy cremosa y robusta, al igual que su sabor. Su temperatura ideal es de 10°C.

Su pareja ideal es el chocolate negro.

