

Presentación de producto

BEER NOSTRUM

La innovación de
la cerveza
y el territorio
dentro de un
ánfora única

BEER NOSTRUM

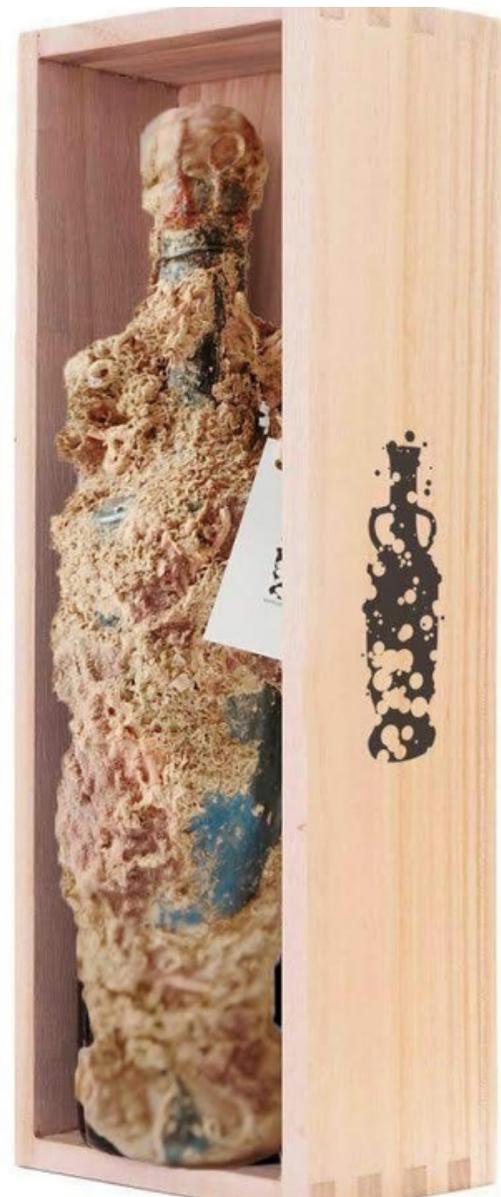


Tabla de contenidos



1. La presentación
2. El equipo
3. El producto
4. Los objetivos
5. Los servicios
6. Las experiencias
7. La proposición de valor
8. El contacto





1. La Presentación

BeerNostrum es la primera y única cerveza en el mundo que responde al estilo Imperial Oyster Stout, elaborada artesanalmente con los conocimientos de La Cervesera Artesana y con doble fermentación en las bateas de mejillones de Moluscos Castells



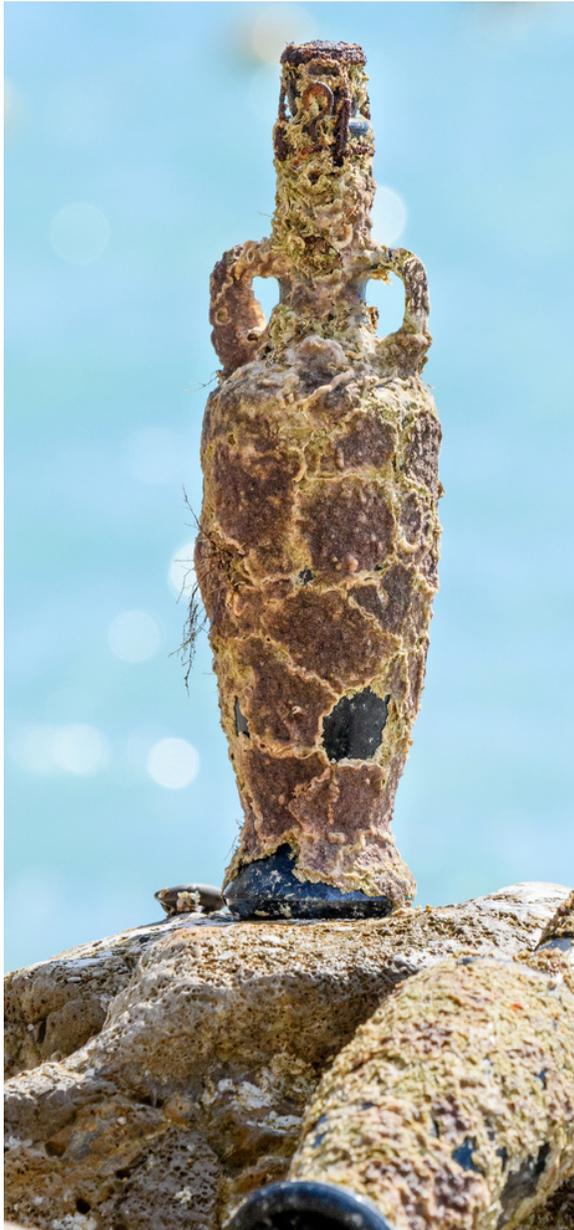
2. El equipo

La Cervesera Artesana SL es la decana de todas las empresas del sector de la cerveza artesana, con más de 25 años de experiencia.

Moluscos Castells es la empresa con más bateas en la Bahía del Fangar, imprescindibles para la doble fermentación bajo las aguas del Delta de l'Ebre



3. El producto



Envase

Ánfora de 50 cl envejecida
bajo las aguas del Delta
del Ebro

Cerveza baja en carbono

Tipo de cerveza

Imperial Oyster Stout

10.5% de volumen de alcohol

Embalaje

Caja única de madera

Caja de 6 botellas

4. Los objetivos

No sólo es una cerveza única; es la apuesta por el futuro.
Por la innovación gastronómica y por la sostenibilidad de
territorio



Incremento de la
productividad de
las bateas y
mejillonerías fuera
de temporada de
bivalvos



Elaboración de un
producto único en
el mundo y ligado
intrínsecamente
al Delta de l'Ebre



Creación de
puestos de
trabajo y
colaboraciones
entre empresas
de distintos
sectores y puntos
del país



Participante de
los premios
internacionales
más prestigiosos

5. Los servicios



Distribución a domicilio a través de la distribuidora



Ideal para el maridaje en restauración de alto nivel y en locales de la zona del Delta de l'Ebre



Textura y gusto únicos que facilitan que se pueda consumir solo o en compañía



6. Las experiencias

BeerNostrum, la Imperial Oyster Stout, es la cerveza que lleva al paladar la salabor, la calma, el ritmo del Delta del Ebro.

La doble fermentación y el efecto coriolis, así como el envejecimiento bajo las aguas calmosas del Delta de l'Ebre, dan como resultado una cerveza espectacular



7. La proposición de valor

Queremos ofrecer un producto gastronómico que pueda degustarse principalmente con las especialidades de la zona de la bahía del Fangar, en el suelo, junto con una cerveza única y exclusiva de la zona.



8. El Contacto

Teléfono: +34 693 864 880

Website: www.lacervesera.net

Localización: *C/ Sant Agustí, 14, 08012, Barcelona*

