

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS



CÁTEDRA



DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS

CÁTEDRA BEER

Todos nos miramos a la vez pensando que era difícil encontrar en España una cerveza tan sabrosa como esa, cuestionándonos por qué teníamos que conformarnos con las cervezas industriales tan parecidas, más próximas a un refresco que a un disfrute.

Era el viaje de estudios fin de carrera al que tantas ganas teníamos de llegar y que suponía un premio a tantos años estudiando en la universidad. El profesor de ingeniería intentaba explicarnos el porqué del proceso artesanal, que derivaba en el sabor de la cerveza: las temperaturas, los tiempos y los ingredientes. Fue en el viaje entre Hamburgo y Frankfurt cuando empezamos a plantearnos que, ante la dificultad de encontrar trabajo, podíamos intentar hacer en España una cerveza tan deliciosa a un precio justo. El profesor de economía nos instruyó sobre cómo los costes y la distribución eran las claves de hacer llegar al consumidor un producto Premium a un precio razonable, cercano al de las cervezas industriales.

Apareció la ilusión al entrevistarnos con el profesor Müller, que nos proporcionó las recetas de las primeras cervezas artesanas, un rescate a tiempo para recuperar un sabor genuino, natural y original. Detrás de sus gafas se adivinaba un entusiasmo arrollador que derivaba en su generosidad, y nos ofreció algunos secretos sobre cómo ejecutar y perfeccionar el proceso con la tecnología y la maquinaria que el desarrollo había conseguido hacer. Una mezcla revolucionaria, sabores y recetas antiguas puestas en el mercado con una tecnología actual, lo que derivaba en un producto exquisito a un precio razonable.

Así surgió Cátedra, una cerveza que rescata las más antiguas recetas de la cerveza alemana perfeccionada con las técnicas de elaboración actual, un disfrute puesto en boca con un proceso de fermentación natural. La academia permite eso, poner la ciencia al servicio de la tradición. Un viaje de estudios para recordar.

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS



Cátedra Beer es una cerveza artesana de estilo Kölsch, de sabor suave y paladar exquisito. Ideal para disfrutar en buena compañía.

Medalla de plata en Barcelona Beer Challenge 2019

Premio Europeo de Medio Ambiente 2020

Premio Sostenibilidad Medioambiental 2020

Nota de cata:

Cerveza de color dorado con reflejos miel, coronada por una crema densa de color blanco. Se aprecian notas de cereales y corteza de pan. Afrutada, con recuerdos florales y lúpulos herbáceos. Bien equilibrada entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo.

Una cerveza con personalidad, de trago largo y postgusto agradable y persistente. Un disfrute puesto en boca con una cerveza tradicional.

Ideal para todo tipo de tapas.

Ingredientes: Agua, MALTA DE CEBADA, lúpulo y levadura.

INGREDIENTE SUSCEPTIBLE DE ALERGÍA O INTOLERANCIA: MALTA DE CEBADA.

Envase de 33 cl.

4,8% vol alc.

Se recomienda almacenar en frío y proteger de la luz.

RGSEAA: 30-013739-MU

TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA
AGROALIMENTARIA S.L.

PZA. VIRGEN DE LA ESPERANZA 4, 30.012 MURCIA.

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS

MEDALLA DE PLATA 2019



Cerveza Cátedra triunfa con una Medalla de Plata en la IV Edición del Baracelona Beer Challenge.

Este certamen reconoce a las mejores cervezas y cerveceras del mundo, donde se reunieron más de 35.000 personas y participaron 218 fábricas de cerveza con un total de 1.112 referencias distintas procedentes de 22 países de todo el mundo.

En este certamen se pudo demostrar que Cátedra es una cerveza con sabor, gustosa y tradicional.

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS

PROCESO DE ELABORACIÓN

MOLIENDA

Todo comienza moliendo el grano, usamos el 100% malta de cebada

MACERACIÓN

Se mezcla la malta de cebada molida con agua a 60° para comenzar el proceso de macerado

SEPARACIÓN DEL GRANO

Se separa el grano del mosto, consiguiendo un mosto transparente y lleno de azúcar que fermentará nuestras levaduras

COCIÓN

Cocemos el mosto y se añaden lúpulos seleccionados para dar amargos y aroma

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS

CENTRIFUGADO

Se centrifuga para separar el mosto del lúpulo y conseguir un mosto listo para enfriar y pasar a la fermentación

ENFRIADO

Se enfría el mosto hasta la temperatura de acción de la levadura

INICIO FERMENTACIÓN

Se inocula la levadura en el mosto frío dentro de los tanques de fermentación. LA levadura convertirá el mosto en cerveza

FIN FERMENTACIÓN

Se trasvasa a tanques para que termine el proceso de fermentación, retirando la levadura e iniciando la carbonatación natural

MADURACIÓN

Terminada la fermentación, se enfrían los tanques a 0° y se maduran las cervezas

ENVASADO

Se embotella todas las semanas para mantener la cerveza fresca. Se mantiene siempre fría.

DISTRIBUCIÓN

Se reparte la cerveza a los mejores bares, restaurantes y tiendas de Murcia



CÁTEDRA



CÁTEDRA

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS



INGREDIENTES

Agua
Malta de cebada
Lúpulo
Levadura

Cátedra Beer logra conseguir ser una cerveza 100% artesana, diciendo adiós a los colorantes y aditivos

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS



Maletín Pack 6 Cátedra Beer



Caja 24 Cátedra Beer

DIVISIÓN GOURMET B

CERVEZAS

Cátedra Beer, la primera cerveza artesana de España galardonada en los Premios Europeos de Medio Ambiente a la Empresa



El maestro cervecero Eduardo Cano recibe de manos de Felipe VI el galardón en Madrid por eliminar las emisiones de CO2 de su proceso productivo a través de microalgas