

## **La Constancia invita a disfrutar de la temporada de fiestas de manera responsable y deliciosa**

*¿Cómo se hace un catado informal de cerveza? ¿Cuál es la forma más adecuada de servirla? ¿Qué ingredientes hacen que la cerveza favorita tenga ese sabor? ¿Qué comidas combinan mejor con cada una? La Constancia estará compartiendo todas estas respuestas.*

*Bajo el hashtag #CalidadSobreCantidad la compañía promueve prácticas de consumo responsable para disfrutar sus cervezas con moderación y de forma deliciosa.*

*Recetas de maridaje para las cervezas de su portafolio incluyen ingredientes típicos salvadoreños que ofrecen sabores familiares reinventados en platillos gourmet.*

*Esta iniciativa se viene a sumar a otras herramientas de consumo responsable que la empresa ha puesto a disposición del público: Los 7 Tips del Consumo Inteligente y la Guía para Padres.*

**San Salvador, diciembre 2021.** Para continuar promoviendo un consumo responsable de sus productos y asegurar experiencias positivas con la cerveza, La Constancia ofrece al público una serie de vídeos cortos bajo el lema #CalidadSobreCantidad, que orientan sobre cómo apreciar la bebida responsablemente a través de la experiencia de catado y sugerencias de la mejor combinación de comida. El contenido, que estará disponible en línea, incluye además un kit descargable para hacer la dinámica de catado informal en los festejos, un recetario de maridajes e información adicional.

*“No sólo queremos promover la moderación, sino una experiencia de consumo deliciosa y para eso, conocer más sobre los sabores y composición de la cerveza, así como el acompañamiento ideal, nos ayuda a disfrutarlas de mejor forma. Queremos que todas las experiencias con nuestras cervezas sean positivas y a disfrutar estas ocasiones que nos ayudan a establecer relaciones, forjar amistades, mantener tradiciones y celebrar la vida”,* indicó Carol Colorado, directora Legal & Asuntos Corporativos.

A través de sus redes sociales oficiales y su página web, la compañía estará compartiendo el contenido de #CalidadSobreCantidad, reafirmando así su compromiso de educar e informar a sus consumidores sobre las mejores opciones para degustar su amplio portafolio de bebidas. Otras líneas informativas sobre consumo responsable incluyen Los 7 Tips de Consumo Inteligente y la Guía para Padres.

### **Catado de Cerveza**

La degustación de cerveza es un placer, un arte y una ciencia a la vez. Para hacer un catado informal de cerveza en casa o en algún festejo, solo es necesario tener el método. Este incluye la forma correcta de servir la cerveza, evaluar su aspecto, su aroma, sabor y sensación en boca. Parte de los contenidos que la empresa estará compartiendo a través de #CalidadSobreCantidad es un kit descargable para realizar un catado de cerveza, y de esta forma apoyar a que los consumidores disfruten responsablemente en estas fiestas de fin de año, al priorizar calidad sobre cantidad.

“Sabemos que cuanto más se aprenda acerca de la cerveza, más se respetará y apreciará. Al mejorar nuestro conocimiento, mejoramos nuestra experiencia disfrutándola y por lo tanto también se convierte en una forma de hacer un consumo responsable y medido,” comentó Colorado.

### **Maridaje con Sabor Local Gourmet**

La Constancia ha estado trabajando con un equipo de chefs de la academia culinaria SCARTS, para elaborar un recetario que incluye dos maridajes para cada cerveza de su portafolio. El público podrá ver los videos de su elaboración en redes sociales y también tendrá la opción de revisarlas por escrito en un archivo descargable.

“Nos interesa que nuestros consumidores puedan descubrir las posibles combinaciones de alimentos con nuestras cervezas, ya que acompañar la cerveza con comida es uno de los 7 Tips de Consumo Inteligente,” agregó Colorado. “Estamos invitando a disfrutar de la temporada, en donde comer o beber no sólo sea un acto por hacer, si no una experiencia culinaria para degustar de la calidad y el sabor junto a nuestras bebidas.”

Las recetas de maridaje para las cervezas del portafolio de La Constancia contienen ingredientes típicos salvadoreños, entre ellos las butifarras, la jícama, el tamarindo, la flor de izote, los hongos tenquiques y el alguashte. Han sido utilizados de manera creativa y diferente que resultan en sabores familiares reinventados en platillos gourmet.

“Esperamos que nuestros consumidores reciban con interés esta iniciativa en la cual pueden explorar el mundo gastronómico y las nuevas tendencias de comida mientras hacen un consumo responsable en una de las temporadas más lindas del año,” finalizó Colorado.

Para acceder a todo el contenido disponible, las personas pueden visitar las redes sociales de La Constancia en Instagram, Facebook y Twitter.