

The Aldelís logo is written in a white, cursive script font and is centered within a solid magenta square. The background of the entire image is a close-up photograph of a beer being poured into a tall glass, with a plate of fried food visible in the background.

Aldelís

# LOS MEJORES MARIDAJES CON CERVEZA

*diferentes tipos*

**E IDEAS PARA COMBINAR**

Aldelís

# PALE ALE + HAMBURGUESA DE PAVO CON HUEVO Y CHEDDAR



*Esta categoría de cervezas engloba en su seno a gran cantidad de subgrupos, pero sus características generales son el color claro o ambarino, un sabor robusto y seco y una graduación alcohólica relativamente baja.*

*Es de fermentación cálida y cuenta con un buen equilibrio de malta y lúpulo (el cual le otorga los diferentes matices y sabores, en ocasiones bastante amargos).*

*Estas cervezas se maridan perfectamente con la carne ligera y el queso cheddar fuerte añejado hasta 12 meses. Te proponemos una irresistible hamburguesa de pavo Aldelís con cheddar y los ingredientes que prefieras, nosotros nos la pedimos con huevo y hojas de espinaca. ¡A disfrutar!*





Aldelís



**PILSNER**



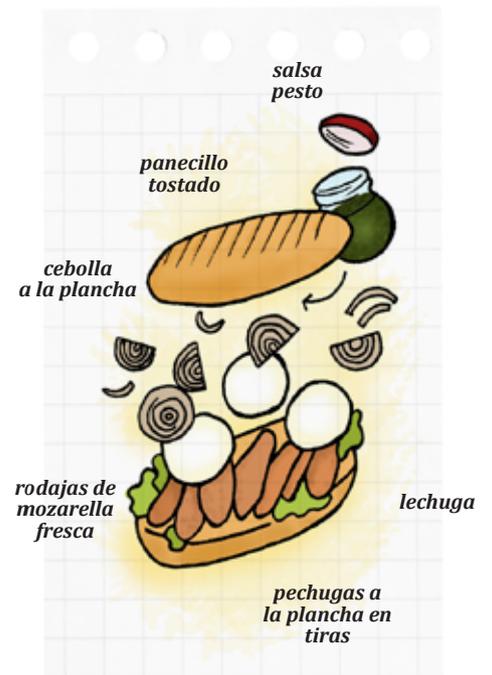
*Bocata de pechugas con  
mozzarella fresca*



La pilsner es una cerveza de color muy claro y translúcido, muy brillante. Hace mucha espuma y mucha burbuja y es muy refrescante y por eso es perfecta cuando hace calor. Tiene una graduación alcohólica media.

Originaria de lo que hoy es la República Checa, en ella encontramos un fuerte sabor a malta, en cambio poca presencia de lúpulo. Es suave, por lo tanto ampliamente comercializada y se puede encontrar en cualquier supermercado.

Para sacar el máximo partido a su sabor suave, lo correcto es maridar esta cerveza con quesos cremosos como el brie o suaves como la mozzarella. Dale una vuelta al bocata de pechugas y disfruta de nuestra propuesta.





Aldelís



**STOUT** (O NEGRA)



*Quesadilla picante de  
Pechuga de pollo al natural*

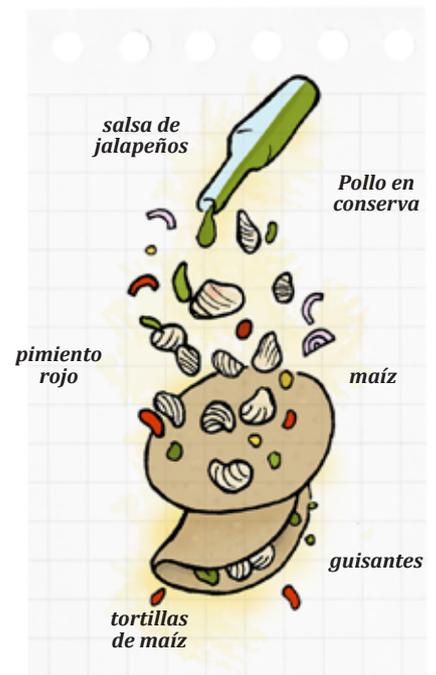
*Esta cerveza es especial, servida de barril tiene una presencia imponente. Es marrón muy oscura y en ocasiones casi negra, con un brillo agranado. Su espuma es abundante y densa, y da cierta sensación de cremosidad.*

*Su sabor es tostado y en ocasiones amargo, dependiendo del lúpulo, que nos deja un gusto final a café, chocolate amargo o cereales.*

*En nuestro país no acostumbramos a tomar esta cerveza junto con la comida, sin embargo los expertos la recomiendan para acompañar una gran cantidad de platos. En esta ocasión nos quedamos con el consejo de maridarla con picante: nada mejor que unas sabrosas quesadillas de nuestro pollo en conserva.*



**PECHUGA  
DE POLLO**





Aldelís

DE TRIGO



Tosta de pollo asado, queso feta y mermelada de arándanos



Esta cerveza está creciendo en popularidad últimamente, y cada vez se toma más en cualquier época del año (y no sólo en verano como tradicionalmente, por su carácter ácido y refrescante y su escaso contenido en alcohol).

Contiene en torno a un 40-70% de malta de trigo, y es una cerveza de alta fermentación. Su característica más visible es su turbidez, es decir, no transparente a pesar de ser clara.

Los entendidos asocian estas cervezas a ciertos quesos sabrosos como gruyere o feta, así como a ensaladas y dulces afrutados. Nuestra propuesta lo reúne todo en una tostada fácil y rica. El toque dulce de la mermelada te va a encantar.

mermelada de arándanos

pechuga de pollo asado fileteada

queso feta



tostada de pan rústico

canónigos o lechuga



Aldelís



**LAGER**



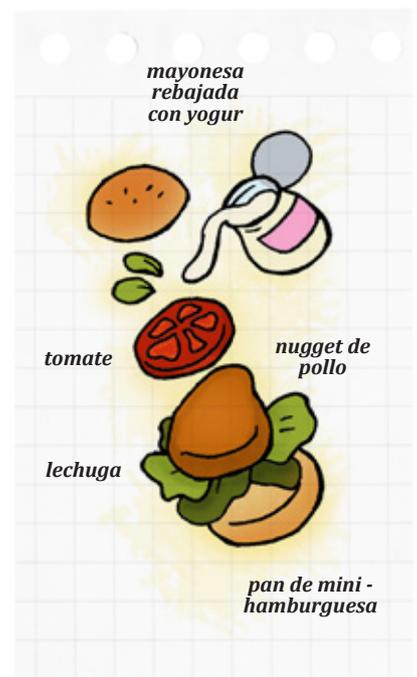
*Mini-hamburguesas  
de nuggets de pollo*



*La lager es el tipo de cerveza más común. De hecho, casi todas las marcas españolas más comunes fabrican lager. Normalmente son claras pero también las hay algo más tostadas, incluso negras.*

*Lo que las caracteriza es el tipo de fermentación, que es baja y se realiza en frío. De hecho se necesita un tipo especial de levadura para este proceso a baja temperatura. Dentro de las lager hay muchos subtipos, como las pilsner, las de estilo Viena, estilo Munich...*

*Se recomienda evitar mezclarla con sabores fuertes o acres; es suave, refrescante y agradable, por lo tanto el marisco o las carnes suaves como el pollo le van de maravilla. ¿Por qué no con una hamburguesa de nuggets?*



# Aldelis

ALIMENTOS DELICIOSOS

CONTACTO  
**+34 976 47 00 03**  
**info@aldelis.com**  
**www.aldelis.com**

