



La nueva cerveza Cruzcampo Cruzial, con lúpulo 100 por 100 seleccionado, triunfa en el Mercado de San Ildefonso

- El street food market madrileño ofrece en su espacio “pop up” la cerveza inspirada en una receta centenaria con una gran aceptación por parte del público.



Madrid, 26 de abril de 2015.- Los clientes del madrileño **Mercado de San Ildefonso** pueden disfrutar la nueva cerveza Cruzial de la casa Cruzcampo, basada en una receta centenaria de los maestros cerveceros de la casa andaluza.

Su materia prima es un lúpulo 100 por 100 seleccionado le que aporta unas cualidades aromáticas difíciles de superar, y dan a la bebida un perfecto grado de equilibrio entre amargor y frescura.

El resultado es una cerveza floral y frutal, intensa en aroma, sabor y cuerpo, refrescante y con sofisticados matices de sabor, capaces de satisfacer a los cerveceros más exigentes, tanto en cuanto a gusto como en cuanto a presencia.

De color dorado, con reflejos ambarinos, el blanco roto de su espuma y sus ligeras burbujas, servida a una temperatura de entre 2º y 4º, la Cruzial es la bebida perfecta a la hora del aperitivo, acompañar a los muchos platos que componen la amplia oferta gourmet del **Mercado de San Ildefonso**, o para disfrutar con los amigos al terminar la jornada laboral.

En Cruzial se unen en perfecta síntesis los valores tradicionales e innovadores que caracterizan a la marca cervecera andaluza y que han sido muy bien acogidos por los usuarios del Street food market madrileño.



La novedosa y original propuesta se puede degustar durante unas semanas en el Pop up Store del **Mercado de San Ildefonso**, perfectamente ambientado para la ocasión.

El Mercado de San Ildefonso destina uno de sus puestos, de los 17 con los que cuenta, al fenómeno gastronómico Pop-Up, basado en la unión de propuestas creativas y efímeras. El puesto, ubicado en la planta baja del Mercado, va dirigido a todos aquellos emprendedores o profesionales consagrados que quieran impulsar nuevas ideas gourmet o novedades gastronómicas como es el caso de Cruzial.

Con la llegada de la nueva cerveza, el **Mercado de San Ildefonso** amplía y refuerza su oferta en línea con su puesta constante por la innovación y la mejora continua y da un paso más como espacio gastronómico diferenciador y de referencia en el centro de Madrid.

Sobre el Mercado de San Ildefonso

*Con más de 700m2, distribuidos en tres plantas, este sofisticado espacio gastronómico el **Primer Street Food Market de España**, alberga 17puestos temáticos con una estética 100% urbana, tres barras de servicio (una por planta), mesas altas corridas y dos terrazas. La principal está recubierta por un gradería de madera que traslada al visitante a cualquiera de las plazas que se pueden encontrar en el barrio de Malasaña. La segunda es un pequeño rincón lleno de vegetación que nos sitúa en un parquecillo urbano.*

Este espacio gastronómico, cultural y social basa su oferta en una apuesta desarrollada por una nueva generación de profesionales reconocidos, que quieren acercar al público una manera diferente de entender la cocina española tradicional y moderna, con productos de altísima calidad, tanto para degustarlos in situ como para llevar a casa.

Mercado de San Ildefonso:

www.mercadodesanildefonso.com

Síguenos en



Para más información:

GPS Imagen y Comunicación

María José Álvarez
Móvil. 630.07.40.39
mj@gpscom.com

Ana Cañizares Gómez
Móvil. 623628607
Irene.cobo@gpscom.com

