



¿Cócteles con Strongbow? Te compartimos 3 recetas para cualquier ocasión.

Ciudad de México, a 19 de noviembre de 2022. Es bien sabido que en cada celebración de Navidad y Año Nuevo, las burbujas se hacen presentes en el esperado “brindis”, pero tú ¿ya conoces el origen de este? Aquí te compartimos algunos datos interesantes, así como 3 recetas de cócteles con Strongbow, para darle todo un giro a este divertido ritual.

La tradición de juntar las copas remonta a la antigua Grecia del siglo VI, ya que, en aquellos tiempos, la forma más común de abatir a un enemigo era envenenando su bebida. Para asegurar que esto no sucediera, los anfitriones en cada ceremonia chocaban entre sí sus vasos, salpicando el líquido de uno en el otro, con la finalidad de que se mezclaran, y así comprobar que no contaban con ninguna sustancia peligrosa.

Por fortuna, hoy en día algunos de los motivos para brindar son la gratitud, la plenitud y la buena compañía. Para hacerles honor, Strongbow será tu aliado con 3 increíbles cócteles súper refrescantes y deliciosos, que sorprenderán a todos.

Gratitud

Agrega hielo suficiente a un vaso de 250 ml, coloca una pieza pequeña de higo deshidratado, una rodaja de manzana verde y una pisca de hierbas de azafrán, así como 185 ml de **Strongbow Honey**. Finalmente, decora con una rama pequeña de romero y quema en los bordes para dar un toque ahumado.

Plenitud

El primer paso es mezclar un poco de carbón activado en 10 ml de miel, luego, en un vaso de 250 ml, agrega hielo al gusto y 185 ml de **Strongbow Gold Apple**. Vierte la mezcla de miel sobre la bebida. Por último, para aromatizar y presentar, agrega cáscara de naranja y flor de azar comestible.

Compañía

En un vaso de 250 ml coloca frutos rojos al gusto, con una pisca de pimienta rosa y aplasta suavemente para resaltar los sabores. Coloca hielo y agrega 185 ml de **Strongbow Red Berries**. Termina colocando sal infundada con cítricos y decora con zarzamoras.

El equilibrio entre el dulzor y acidez que ofrece Strongbow, harán que el cider se convierta en una de tus bebidas favoritas, además, estos cócteles son tan instagrameables que todos querrán que les compartas la receta. Listo, ¡ya tienes todo para hacer de tu brindis un momento icónico, acompañado del mejor sabor!

¡Comparte tu experiencia arrobando a [@strongbow](https://www.instagram.com/strongbow)!



###

Sobre HEINEKEN México

Es una empresa socialmente responsable con más de 130 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN a partir de mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor”, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan por medio de acciones continuas y acciones solidarias emergentes como “Por México, Por Todos”, de acuerdo con las necesidades detectadas en diversas circunstancias de carácter humanitario. Cuenta con 7 plantas productoras de cerveza y una maltera donde se desempeñan más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias. Así mismo, se ha consolidado como una empresa multicategoría al conformar el portafolio más amplio del mercado integrando marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, RTDs y bebidas energizantes, liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Tecate®, Tecate Light®, Tecate Ámbar®, Dos Equis®, Indio®, Sol®, Amstel ULTRA®, Amstel ULTRA® Seltzer, Affligem®, Bohemia®, Miller Lite®, Noche Buena®, Coors Light®, Carta Blanca®, Superior®, Kloster Light®, Strongbow Apple Ciders®, Ladrón de Manzanas®, Canijilla®, Heineken® 0.0, Pura Piraña® y Solar Power®.

Información de contacto:

Arturo Murillo
Líder de Medios y Relaciones Públicas
HEINEKEN México
arturo.murillo@heineken.com

Daniela Andrade
Relaciones Públicas
Serna PR
daniela.andrade@sernapr.com