



Tecate nos presenta a Rogelia y Graciela. Una nueva forma de preparar tu Tecate

Ciudad de México, 29 de noviembre de 2023.- Tecate® trae para nosotros una manera única y divertida de disfrutar la cerveza. La marca se dio la tarea de crear la receta perfecta que acompaña a cada una de sus presentaciones de forma ideal. Tecate® Graciela es preparada con Tecate® Light mientras que a Tecate® Rogelia la acompaña una Tecate® Original. Ambas preparaciones son la alternativa perfecta para cuando se te antoja una Tecate® pero quieres llevarla al siguiente nivel, en un día de calor o acompañado de una buena comida.

La marca busca fomentar diferentes maneras de preparar tu Tecate® a través de creatividad altamente antojadiza. Logrando que las personas que aman Tecate y también las que no, conozcan cómo la cerveza se puede tomar como ninguna otra.

“Queremos que los amantes de la cerveza formen parte de algo más grande, mostrándoles diferentes maneras de preparar Tecate que la lleven al siguiente nivel”- Nicolás Alvarez, Sr Brand Manager.

Tecate® Graciela y Tecate® Rogelia tienen su propia personalidad, y sabor. Siempre respaldada por el gran sabor de Tecate.

Tecate® Rogelia siempre se hace notar más. Su pilar principal es el sabor y la antojabilidad. Le gusta la aventura, el picante y los ingredientes de sabores explosivos.

Receta

- Una lata o botella de Tecate® Original
- Jugo de limón (1/2 shot)
- Chamoy (al gusto)
- Tajín® (al gusto)
- Un jalapeño fresco
- Palillos y un cuchillo pequeño
- Vaso old-fashioned/ “rockero”
- Hielo

Preparación:

1. Escarcha un vaso con chamoy y Tajin®
2. Llena el vaso a la mitad con hielo
3. Agrega medio shot de jugo de limón al vaso y posteriormente llénalo con Tecate® Original

4. Corta tres rodajas de jalapeño fresco, insértarlas en el palillo, y cubrir las con Tajín®.
5. Añade sobre tu bebida, una pizca de Tajín®

Tecate® Graciela en cambio, prefiere ser más discreta aunque eso no significa que esté dispuesta a sacrificar el sabor. Su esencia es más refrescante y única.

Perfect Serve:

- Vaso old-fashioned/ “rockero”
- Una lata o botella de Tecate Light
- 1 ramo de menta fresca
- Jugo de limón (1/2 shot)
- Tajín® Dulce (al gusto)
- Sal de habanero y naranja (al gusto)
- Hielo

Preparación:

1. Revuelve Tajín® Dulce y sal de habanero y naranja en un contenedor
2. Escarcha el vaso con limón y tu mezcla de Tajín® Dulce y sal
3. Llena el vaso con hielo
4. Enrolla 7 hojas de menta en tu palma para activarla y repártelas sobre el hielo
5. Agrega medio shot de jugo de limón al vaso y posteriormente llénalo con Tecate Light®
6. Añade sobre tu bebida, una pizca más de Tajín® Dulce y sal

Ambas recetas pueden ser preparadas en casa, pero la buena noticia es que también habrá establecimientos en Cdmx, Guadalajara y Monterrey que servirán Tecate® Rogelia y Tecate® Graciela.

Aquí te dejamos el listado de lugares donde podrás ir a conocerlas:

CDMX

- Tk Terraza
- (S2) Quetacoatl
- Billar Lucille Orizaba
- La Casita
- beer Stop Lerma
- Tony Romas Polanco
- Las Fabulosas Papas
- Comicx Ciudad De México Buena
- Beer Stop Condesa
- Tlacoteotl
- El aserrín
- Vikings Wings
- Mariscos Don Vergas

- Mata Dietas 1 Roma
- Tortas La Casona

MONTERREY

- Emiliano
- BOTANERO FIDENCIO ANAHUAC
- Torito Sinaloense Centrito Val
- Fundación Carretera Nacional
- Torito Sinaloense Tec
- Fidencio (Valle)
- Pinto Bar (Valle)
- CARA DE VACA
- Torito Sinaloense Lindavista
- Daisuke Karoke.Plaza Tribeca
- Cotorritos MTY Plaza Real
- Cockteleria el Muñeco MTY Plaz
- Ceviche y Aguachiles El Negro
- Ladys Bbq Arboleda
- Jabalina

GUADALAJARA

- Botanero 21 Country
- Botanero 21 Tlaquepaque
- Salseados Naciones
- Botanero 21 Circunvalación
- El Abajeño Minerva
- Cervecería Juan Pa
- Mayas Bar
- El Abajeño Gavilanes
- El Hueco
- Rey del Aguachile
- Botanero 21 Chapultepec
- Cheleros Bar Providencia
- El Muchacho Alegre en Jalisco
- BOTANERO 21 Las Ramblas
- Botanero 21 Ruben Dario

Síguenos en nuestras redes sociales, @cervezatecate y comparte tu experiencia al conocer a Tecate® Rogelia y Graciela.

#TecateRogelia #TecateGraciela #CervezaTecate

Sobre HEINEKEN México

Empresa socialmente responsable con más de 132 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 en 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, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate® 0.0, Tecate Light®, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Amstel ULTRA®, Amstel ULTRA® Seltzer, Bohemia®, Noche Buena®, Tempus®, Jabalí®, Lagunitas®, Miller Lite®, Carta Blanca®, Superior®, Coors Light®, y Strongbow Apple Ciders®.

CONTACTO CON PRENSA

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

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