



¡Tus pizzas preferidas van con la mejor cerveza! Aquí te compartimos los maridajes para lograr el match perfecto.

Ciudad de México, a 27 de noviembre de 2023 – Beber una cerveza Bohemia® siempre es sinónimo de buenos momentos, compañía, así como experiencias llenas de sabor; y es que no es un secreto que ¡Bohemia va con todo! ¿te imaginas fusionar sus distintos estilos con tu pizza favorita? pues aquí te compartimos nuestras recomendaciones para consentir a tu paladar con estas divertidas y deliciosas opciones.

Esta mítica cerveza inspirada en la región de Bohemia en República Checa nació en 1905 y se destaca por su excelencia y alta calidad de ingredientes empleados en su elaboración. Igualmente, esta marca inmersa en el mundo de la gastronomía es ideal para acompañar una gran variedad de platillos gracias a sus distintos estilos.

Dentro de las pizzas más aclamadas podemos encontrar **Margarita**, esta napolitana elaborada con tomate, mozzarella, albahaca fresca, sal y aceite, es ideal para disfrutar con una **Bohemia® Cristal** una lager fácil de tomar, con toques frutales que logrará un maridaje de afinidad.

Si lo que buscas son sabores en donde resalte la frescura, la pizza **Marinera** con camarones, acompañada de la cerveza de trigo **Bohemia® Weizen**, serán el mejor aliado. En esta combinación podrás percibir con mayor intensidad las notas a rayadura de naranja, cilantro y jengibre.

Por otro lado, si eres del team de los atrevidos, una **Mexicana** con **Bohemia® Pilsner** es lo que necesitas en tu vida, pues esta pizza con chorizo y el toque picante del jalapeño como protagonista, será una explosión de sabor junto a los frutos verdes de la cerveza, la cual ayudará a equilibrar los sabores y limpiar el paladar de la sensación picante.

Finalmente, para los que aman la cerveza oscura y sabores a café, azúcar caramelizada y maltas tostadas, **Bohemia® Vienna** con pizza de **Trufa Negra**, brindará una experiencia única ya que, al fusionar este par, se percibirá como los sabores se intensifican.

Sin duda, los perfiles únicos de sabor de la cerveza premium Bohemia®, elevan todos los platillos con los que se acompaña, otorgando experiencias gastronómicas inigualables en donde Bohemia® y la comida, además de ser protagonistas, crean el espacio perfecto para disfrutar de momentos memorables junto a los tuyos.

Ahora que ya conoces con que pizzas puedes acompañar tu Bohemia, no olvides compartir tu maridaje favorito arrobando a [@bohemiamex](https://www.instagram.com/bohemiamex) y usando el hashtag [#MesasMásBohemias](https://www.instagram.com/bohemiamex).



Sobre HEINEKEN México

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 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 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®.

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