



El legado culinario de la chef Lula Martín del Campo, se acompaña con Bohemia.

- *La gastronomía mexicana es uno de los elementemos que más nos distinguen a nivel mundial y la Chef Lula, ha representado a nuestro país con excelencia y en distintas formas.*

Ciudad de México, a 28 de septiembre de 2023 – A través de “Herencia Culinaria de México” la icónica chef Lula Martín del Campo ha puesto en alto aquellos ingredientes bases de nuestra cocina tradicional, con la intención de preservarlos y promover su demanda. Las experiencias gastronómicas que ofrece en su restaurante “Cascabel” tienen como protagonistas al maíz, al frijol y al chile, los cuales se celebran y resaltan con la excelencia de la cerveza, Bohemia.

Con distintos estilos, como lo es Lager, Pilsner, Vienna, Weizen y Bock, esta familia de cervezas cuenta con la opción perfecta para todos los gustos y para acompañar una gran variedad de platillos tales como los auténticos *Esquites Ancestrales* de la Chef Lula, o su emblemático *Morenito con Mole*.

Transportarte y conocer una cultura a través la gastronomía es de las mejores satisfacciones, y sin duda, el legado culinario de la Chef Lula representa y evoca sus raíces mexicanas, en las que se ha involucrado por completo para adoptar una filosofía e identidad propia, que parte de un origen ancestral y evoluciona dignamente a creaciones honestas, contemporáneas y con tradición.

Como bien se sabe, la gastronomía mexicana, es uno de los elementemos que más nos distinguen a nivel mundial y la Chef Lula, ha representado a nuestro país con excelencia y en distintas formas, pues además de ser una chef de renombre, también es autora de de libros *Cocina Esencial* y del libro de cocina *Lula Chef México Contempo*.

“Eleva la gastronomía y reunir lo necesario para crear Mesas más Bohemias, llenas grandes charlas, amigos y excelentes maridajes con cerveza, son de los placeres que pueden disfrutar en Cascabel” compartió la Chef Lula. Asimismo, Lucía Quintanilla, Jr Brand Manager Bohemia & Craft, señaló que *“gracias a lugares que aún se enfocan en resguardar los sabores de nuestro país, como lo son los restaurantes de nuestros Chefs Bohemios, es posible gozar de delicias culinarias y maridajes incomparables.*

Ahora que tienes la oportunidad de deleitarte con emblemáticos platillos mexicanos y Bohemia, no olvides compartir tu experiencia usando el hashtag **#ChefsBohemios** y **#MesasMásBohemias**, así como arrobar a **@bohemia_mx** y **@lulachef**.



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