



¿Antojo de algo delicioso? Llega la “Semana del Tac0.0” a Guadalajara

- Del 31 de marzo al 7 de abril podrás disfrutar de deliciosas creaciones culinarias presentadas por Tecate 0.0 en colaboración con Los de papa, Los Tarasco, Papa Cabaña, Puerco Espada y Botánico Comedor.
- Prepárate para disfrutar de combos a precio especial.

Ciudad de México, 1 de abril de 2024.- Tecate 0.0 sabe que los tacos son mucho más que solo una comida; son una expresión cultural que refleja la riqueza gastronómica que tenemos los mexicanos. Por ello creó la “semana del Tac0.0”, en la que podrás disfrutar de diferentes creaciones culinarias ideadas para maridar junto con esta cerveza que se ha vuelto la opción ideal sin alcohol para acompañar cualquier platillo. ¡Acá te contamos todos los detalles!

Desde su lanzamiento, Tecate 0.0 se ha posicionado como la cerveza sin alcohol que le da más sabor a tus comidas, por ello en alianza con diferentes taquerías buscan celebrar el taco.

Y es que las taquerías continúan desempeñando un papel fundamental en la escena gastronómica de Monterrey debido a que se han adaptado constantemente a las tendencias culinarias al fusionar influencias locales como globales. A partir de esto, Tecate 0.0 seleccionó una lista de taquerías con garantía de sabor como: Los de papa, Los Tarasco, Papa Cabaña, Puerco Espada y Botánico Comedor.

Estamos seguros que ya se te antojó así que apunta la fecha y recuerda buscarlos en sucursales o plataformas de delivery del 31 de marzo al 7 de abril porque más que un día, ¡el taco se merece una semana completa de festejo!

“Con Tecate 0.0 constantemente nos encontramos en la búsqueda del equilibrio perfecto entre sabores, y en esta ocasión hemos logrado a través de cada bocado y cada sorbo, transportar a nuestros consumidores a un viaje sensorial que celebra la riqueza de la cocina mexicana y la calidad de nuestra cerveza”, explicó Nicolás Álvarez, Sr. Brand Manager de la marca.

En Guadalajara los tacos de barbacoa son un recordatorio de la rica historia culinaria de la región y de cómo las antiguas técnicas de cocina han perdurado a lo largo del tiempo. Su preparación se elabora con carne de borrego o cabrito, que se cocina lentamente en un “hoyo de tierra” durante varias horas.

Deja de salivar y lánzate a la semana del Tac0.0

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, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Tempus®, Jabalí®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders®, GLUP y BarEnCasa.

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