



## Noche Buena celebra 100 años siendo la compañía perfecta para la temporada

- *La tradicional cerveza Noche Buena y los chefs Lula Martín del Campo y César de la Parra te inspiran a celebrar con una cena acompañada del auténtico sabor de esta cerveza de temporada.*

**Ciudad de México, a 7 de noviembre de 2024** – La llegada de Noche Buena marca el inicio de las reuniones con comida, amigos y familia. Este año, en **celebración de sus 100 años** de tradición, **los Chefs Lula Martín del Campo y César de la Parra** te invitan a darle un giro a tus cenas, acompañándolas con el auténtico sabor de la emblemática cerveza.

Como parte de la familia Bohemia, esta cerveza estilo Bock, está diseñada para unir a las personas en las celebraciones de la temporada en torno a deliciosos platillos. Su amargor medio, aroma a maltas dulces tostadas, sabores a caramelo con granos de café y un perfil de líquido suave y robusto, crean una experiencia gastronómica inolvidable, elevando los sabores especiados y dulces de la cocina.

Para quienes buscan innovar en la mesa de esta temporada, los chefs recomiendan un menú que eleva platillos tradicionales de manera inesperada. La **Barbacoa de Cerdo con Jocoque** es ideal para destacar el dulzor de Noche Buena, mientras que una **Picaña Ahumada** acompañada de **Salsa Borracha** logra un balance perfecto entre el sabor a la parrilla y el perfil especiado de la cerveza.

Quienes deseen darle un toque único a su cena pueden optar por el **Raviol de Pato Confitado con Mole**, que combina el espesor y condimentos del mole con el carácter malteado de Noche Buena. Esta propuesta se complementa de maravilla con **tortitas de huazontle rellenas de queso Oaxaca**, aportando una combinación de sabores que sorprenderá a los comensales.

Para cerrar la velada con broche de oro, los chefs sugieren una versión mexicana de un postre tradicional: el **Pastel Imposible**, que combina flan y chocolate. Con Noche Buena, los



sabores dulces y profundos de este clásico encuentran una armonía especial, haciendo de este platillo el final perfecto para la cena.

Para conmemorar el centenario de esta icónica cerveza, Noche Buena te invita a compartir en redes sociales las cenas y momentos que esta temporada nos reúne a disfrutar, usando el hashtag **#NocheBuena100años** y la etiqueta **@bohemiамx**.

#### **Acerca de HEINEKEN México**

Empresa socialmente responsable con más de 133 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” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con 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®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders®, Tempus®, Jabalí®, tiendas SIX, GLUP y BarEnCasa.

#### **Información de contacto:**

Melisa Aguilar  
Líder de Comunicación Externa  
HEINEKEN México  
[melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com](mailto:melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com)

Daniela Andrade  
Relaciones Públicas  
Serna PR  
[daniela.andrade@sernapr.com](mailto:daniela.andrade@sernapr.com)