



## Postre y cerveza: el maridaje sorpresa para estirar la sobremesa.

- Bohemia propone una forma distinta de cerrar la sobremesa: maridar sus distintas variantes con postres, una combinación poco explorada que amplía el rol de la cerveza en la mesa

La primavera tiene una forma particular de instalarse en la mesa. Las comidas se alargan, las conversaciones fluyen y la sobremesa deja de ser un momento de transición para convertirse en el verdadero centro de la experiencia. Buscando prolongar ese momento desde un lugar más sofisticado y menos evidente, el maridaje ha comenzado a encontrar nuevas posibilidades en el universo de los postres.

Es en este terreno, donde una combinación que antes se veía como improbable hoy nos da oportunidad de comenzar a entender el maridaje desde un ángulo que dialoga con perfiles dulces, cremosos o especiados, abriendo paso a combinaciones mucho menos evidentes que transforman el cierre de la mesa.

Es ahí donde el portafolio de Bohemia encuentra distintas formas de integrarse a la sobremesa. Más que acompañar, su portafolio propone distintas formas de construir el cierre de la experiencia, entendiendo que cada variante puede encontrar un lugar específico dentro de la sobremesa. Porque al maridar postres, la elección de la cerveza también transforma la experiencia.

### Desde la profundidad

Hay combinaciones que se construyen desde capas intensas, donde el objetivo no es contrastar sino integrar. **Bohemia Oscura** se mueve naturalmente en este terreno: sus notas tostadas, con recuerdos a cacao, café y caramelo, dialogan con postres que comparten esa misma densidad de sabor.



Un toffee suave, un flan de cajeta o un pay de plátano no solo encuentran afinidad, sino equilibrio y profundidad. La cerveza envuelve el dulzor, lo contiene y evita que se vuelva dominante, generando una experiencia más equilibrada y sofisticada. Aquí, el maridaje no interrumpe el postre: lo profundiza.

### Desde el matiz

En otros casos, el maridaje sucede en los detalles. En esos puntos donde los sabores no compiten, sino que se amplifican entre sí. **Bohemia Weizen**, con su perfil especiado y frutal —que puede evocar plátano maduro o clavo— se integra de manera natural con postres aromáticos.

Preparaciones como un panqué de plátano, un strudel o recetas con canela encuentran una continuidad en estos matices, creando una experiencia envolvente, casi sensorial. En paralelo, **Bohemia Vienna** ofrece un punto de equilibrio: su perfil maltoso, con ligeras notas a nuez y caramelo, permite conectar postres de media intensidad como crumbles, tartas o preparaciones con frutos secos, integrando sabores sin imponerse.

### Desde la frescura

También hay elecciones que parten desde el contraste. Aquí, la cerveza no busca integrarse, sino generar un respiro entre cada bocado. **Bohemia Pilsner**, con su amargor limpio y perfil más definido, aporta tensión frente a postres cremosos, ayudando a limpiar el paladar y a mantener la experiencia ligera.

En esa misma línea, **Bohemia Clara** ofrece un balance más sutil: su perfil refrescante y de amargor moderado funciona especialmente bien con postres donde hay acidez o notas lácticas, como un cheesecake o una tarta de limón, permitiendo que cada bocado conserve claridad sin saturar la experiencia. Por su parte, **Bohemia Cristal** se mueve en un registro aún más ligero y delicado, ideal para preparaciones con frutos frescos, donde su carácter refrescante acompaña sin robar protagonismo.

Así, el maridaje deja de seguir fórmulas para convertirse en un acto de elección consciente. Ya no se trata de trabajar con lo que hay en la mesa, sino de elegir qué Bohemia quieres que forme parte de ella y cómo cada variante puede transformar el cierre de la experiencia.

Porque si algo propone el portafolio de Bohemia es mirar el postre como un territorio del maridaje listo para explorar: uno donde perfiles dulces, especiados, frescos o cremosos encuentran distintas formas de equilibrarse, contrastarse o complementarse. Y en una sobremesa que busca extenderse un poco más, esa elección termina definiendo cómo quieres que se quede el momento: más fresco, más complejo o simplemente más memorable.

\*\*\*



## **Sobre HEINEKEN México**

Empresa con más de 135 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® y tiendas SIX.

## **Contacto de prensa**

Melisa Aguilar

Líder de Medios y Relaciones Públicas

HEINEKEN México

[melisasamanta.aguilahernandez@heineken.com](mailto:melisasamanta.aguilahernandez@heineken.com)

Karen Sandoval

Relaciones Públicas

Serna PR

[karen.sandoval@sernagrp.com](mailto:karen.sandoval@sernagrp.com)