

Cervezas artesanales de Alcalá: Enigma

Descuento para empresas asociadas de un 10% para compras en fábrica de las cervezas e hidromieles artesanas de Enigma, elaboradas con materia prima de la Campiña del Henares

► Cervezas Enigma



Cervezas Enigma es una empresa ubicada en Alcalá de Henares, dedicada a la elaboración artesanal de cervezas e hidromieles naturales de alta calidad y con personalidad propia, partiendo de materias primas 100% naturales, entre las que destacan las maltas de cebadas cuidadosamente seleccionadas y procedentes de la Campiña del Henares.

En Cervezas Enigma elaboramos con mimo y pasión nuestras cervezas e hidromieles, que no contienen aditivos ni colorantes artificiales, siguiendo nuestro exclusivo proceso de elaboración, que preserva todas las cualidades de las materias primas, pasando íntegras a la cerveza, lo que la convierte en una fuente natural de vitaminas, minerales y antioxidantes, beneficiosos para el organismo..

► Tipos de cerveza e hidromiel

Enigma Cervantes 400 (4'5° alc): cerveza de trigo estilo belga (Witbier) de color amarillo pajizo, con la turbiedad propia del estilo. Posee un carácter cítrico. Es una cerveza refrescante y llena de matices.

Enigma Special Ale (5'5° alc): cerveza de color ámbar anaranjado, con cuerpo y carácter, pero fácil de beber. Es un placer para los sentidos.

Enigma Complutum: cerveza estilo Red Ale, de color rojizo profundo, maltosa y con multitud de matices. Es una cerveza roja que sorprende.

Enigma Origen : tostada oscura (estilo Brown Ale) pensada para los que buscan una alternativa suave y refrescante a la cerveza negra.

Enigma Valkiria: Hidromiel sin gluten, de 5'2° de alcohol, similar en equilibrio, cuerpo, final e intensidad de sabor a un vino blanco seco, con una mezcla sutil y agradable de miel, con suaves

CIRCULARES ENTRE ASOCIADOS

ésteres frutales de naranja. Una hidromiel con alma vikinga y corazón mediterráneo.

► **Visitas, catas guiadas, teambuilding, etc**

Hacemos Visitas a nuestras instalaciones con cata guiada de cerveza, donde conocerás nuestro proceso de elaboración, las materias primas que utilizamos, diferencias con la cerveza industrial, etc. Y realizaremos una cata guiada de nuestras cervezas para que descubras sus matices y evolución en copa.

Además realizamos reuniones de empresa, catas maridadas y cualquier otra actividad que se os ocurra en torno a la cerveza, con el objetivo de fomentar y reforzar el espíritu de equipo de los integrantes de la empresa.

Consúlta disponibilidad en disfruta@cervezasenigma.com y en el teléfono 653582279

► **Contacto**

Cervezas Enigma
Parque Empresarial La Garena
C/ Pierre Curie, 18
Alcalá de Henares (Madrid)
Tfno. +34,653,582,279
disfruta@cervezasenigma.com
www.cervezasenigma.com