

Cerveza Artesanal



MONDAS Y LIRONDAS

Dossier de Prensa

Es un proyecto de

 **aspaym**
castilla y león



MONDAS Y LIRONDAS, es el nuevo proyecto de **ASPAYM Castilla y León**. Se trata de un producto 100% solidario y 100% artesanal, fabricado por el maestro cervecero francés, Christopher Le Galles, afincado en Becerril de Campos (Palencia).

Mondas y Lirondas es una cerveza artesanal elaborada por el método tradicional que utilizaban los monjes trapenses desde tiempos ancestrales, consiguiendo un producto totalmente natural y de una calidad superior. Es una cerveza sin filtrar ni pasteurizar y sin la utilización de conservantes, teniendo lugar una segunda fermentación en la propia botella de envasado.

El Proceso de Elaboración

La elaboración de **Mondas y Lirondas** se realiza mediante un proceso artesanal que produce una cerveza totalmente natural, sin CO2 añadido. **Mondas y Lirondas** se compone de Agua, Maltas Pilsen de España, malta especial belga, Lúpulos (Leoneses, Belgas y Franceses) y levadura. En el proceso de elaboración destaca la segunda fermentación en botella y la ausencia de filtrado, por lo que conseguimos una cerveza con un gas totalmente natural y que mantiene los posos de la levadura natural.

El proceso de fabricación comienza en el pesaje y triturado de las maltas, que posteriormente se macera para conseguir convertir el almidón del cereal malteado en azúcares. Separamos el mosto del Bagazo y realizamos la cocción con fuego directo, añadiendo en esta etapa el lúpulo, que será el responsable de aportar el amargor y aroma, así como asepticar el mosto de cerveza.

La primera fermentación se produce una vez enfriado el mosto tras añadir la levadura, que transforma los azúcares en gas y alcohol, además de aportar aroma. Después del



madurado añadimos azúcar y levadura, para posteriormente embotellar y capsular la cerveza. La segunda fermentación en botella o barril durante 15 días, transforma el azúcar en gas natural, sin CO2 artificial añadido.

Dónde beber una Mondas y Lirondas

Valladolid

- Residencia ASPAYM

C/ Treviño 74 Valladolid (Ver mapa) Tlf: 983 14 00 88

- Bar Aquarius

C/ Soto 8 Tlf: 983 26 81 31

- Bar El Barrio

Camino Viejo de Simancas Km 3,5 Tlf: 983 22 34 50

- Bar El Camping

Camino Viejo de Simancas 1 Tlf: 983 23 32 41

- Bar Irlandés

C/ García Lesmes

- Bar La Repera

C/ Héroes Alcázar de Toledo Tlf: 983 01 60 10

- Bar Los Duendes

C/ Sevilla 55

- Bar Metal Heart

C/ Juan Mambrilla 3 (Ver Facebook) Tlf: 619 43 68 56

- Bar River

Callejón de la alcoholera 2

- Restaurante el apartamento

Camino del cementerio s/n Tlf: 983 26 87 33 (Ver Facebook)

- Bar 7 Enanitos

C/ León 5

- Café-bar Abstracto

C/ Conde de Ribadeo 3 Tlf: 983 26 04 75

- Café-bar Colón

C/ Juan Mambrilla 30 Tlf: 983 39 85 02

- Café-bar Doble Fila

C/ Turina 18 Tlf: 983 23 79 56

- Café-bar La pasión

C/ Ruiz Hernández 15 (Ver Facebook, Twitter)

- Cafetín Molpe

C/ Plata 29 Tlf: 983 29 71 26

- Cervecería Grisú

C/ Paraíso 10 Tlf: 983 30 58 00 (Ver Facebook, Twitter)

- Cervecería Suco

C/ Paraíso 3 Tlf: 983 26 67 06 (Ver Facebook, Twitter)

- Mesón Don Enrique

C/ Paraíso 9 Tlf: 983 26 78 27

- Pub Tres

C/ Eusebio González Suárez 1 Tlf: 639 72 85 30

- Restaurante el apartamento

Camino del cementerio s/n Tlf: 983 26 87 33 (Ver Facebook)

Valladolid Provincia

- Arroyo de la Encomienda:

- Cervecería Next door

C/ Picones 4 (Ver Facebook)

- Café-bar La Dolce Vita

C/ Pisuerga 40 (Ver web, Facebook)

- Cogeces del Monte:

- Bar Mesón Maryobeli

C/ La Manzana 1-3 Tlf: 983 69 92 97 (Ver web, Facebook)

- Bar La Fragua de Palomo

C/ Real 17

- Zaratán:

- Bar Goa

Travesía Tercias 19 Tlf: 983 38 84 42

León Provincia

- Sahagún:

- Cafetería Caracas

C/ Informantes nº 2 Tlf: 987 78 01 75

Zamora Provincia

- Villalpando:

- Pub S'ancora

Pza Mayor

Ávila

- Bar La Cigüeña

C/ Cristo de las Batallas 10 Tlf: 920 25 74 49

- Cervecería La Barraca

C/ San Juan de la Cruz 23 Tlf: 920 22 85 26
(Ver Facebook)-Santander

- Pub Irlandés Tir Nan´Og

C/ Gándara 13

Santander

- Pub Irlandés Tir Nan´Og

C/ Gándara 13

Su distribución y promoción

Mondas y Lirondas es etiquetada y distribuida por CETEO SL (Centro Especial de Empleo dependiente de ASPAYM Castilla y León).

Existe la posibilidad de comprar online a través de su tienda en la web www.mondasylirondas.es.

Además, puedes consultar los puntos de venta, así como los lugares donde degustar una Mondas y Lirondas con tus familiares y amigos.

Este proyecto de ASPAYM Castilla y León busca la mayor difusión posible a través de las redes sociales, teniendo perfiles en las principales plataformas, gestionadas por JAVACOYA MEDIA SL.



facebook.com/Mondas.y.Lirondas



twitter.com/MondasYLirondas

Ficha de Cata

Cerveza de color ámbar viejo con ribete dorado, de espuma cremosa y burbuja fina y continúa. En nariz se muestra compleja, con aromas de malta tostada, como el caramelo, el toffe y el regaliz, acompañado de notas divertidas a cítricos, recordando a la piel de la naranja. En boca es una cerveza con cuerpo y equilibrada, refrescante con final largo a frutos secos y tabaco de pipa.

Temperatura recomendada degustación entre 6 y 8ª C y se recomienda servirla en copa de cáliz.

Contacto

DEPARTAMENTO COMUNICACIÓN ASPAYM Castilla y León

Raquel Pajares Fernández 983 140 080

comunicación@oficinas.aspaymcyl.org

Iciar Raposo Guadián 983 591048

proyectos@oficinas.aspaymcyl.org

DISTRIBUCIÓN MONDAS Y LORANDAS

Roberto Vega García 983 227 174

mondasylorondas@oficinas.aspaymcyl.org