Hidromiel, la nueva bebida de moda

Actualidad Empresarial | 12/06/2024 | 00:00

Una bebida refrescante, con graduación alcohólica similar a la de la cerveza, ha acaparado preferencias en el mercado español por su sabor exquisito, proveniente de la fermentación de la miel en una base de agua y hierbas aromáticas. Se trata del hidromiel artesano, una preparación que la marca Beekinga fabrica en Valladolid, con distribución en locales de en toda España y envíos gratuitos desde su tienda online. Esta fórmula ancestral se ha convertido en la nueva bebida de moda, con el plus de ser ideal para el consumo de personas con celiaquía o intolerancia al gluten.

Alternativa para disfrutar

El equipo de Beekinga está compuesto por un grupo de jóvenes que comparten el gusto por lo artesano y decidieron cumplir una misión: Dar a conocer esta bebida ancestral con raíces en las primeras civilizaciones del mundo, que los anglosajones popularizaron en la Edad Media, y proponerla como una alternativa, sin granos ni cereales, a la cerveza o al vino.

Este concepto, que une lo tradicional con la innovación, se desarrolla en la fábrica de Valladolid, donde el hidromiel artesano Beekinga se produce de manera manual, desde la preparación del mosto, el embotellado, el pasteurizado y la labor de etiquetado. De esta manera, cada proceso se cumple con los más altos estándares de calidad para obtener una fórmula única de sabor exquisito.

La fermentación de los azúcares de la miel le da a esta preparación una graduación alcohólica variable, de entre 5 y 6 %; además le aporta un sabor dulce sin ser empalagoso. Aunque no es cerveza, la textura del hidromiel Beekinga se complementa con las burbujas del gas natural que se producen en su segunda fermentación en botella, y también evoca en el paladar a bebidas de gran frescor, como la sidra.

Deleite en cada trago

Los amantes de la miel y de la cerveza artesanal quedarán encantados con la variedad que ofrece Beekinga. En la página web, los usuarios pueden elegir entre el sabor tradicional de romero, el de lavanda, con aroma encantador, y el de frutos rojos, que atrapa con su toque cítrico. El hidromiel artesano es envasado en botellines de 33 cl y puede ser adquirido vía online a partir de seis unidades, con despacho gratuito a toda España, incluyendo las Islas Baleares.

Cada día, mayor cantidad de bares, locales de ocio, tiendas gourmet o comercios especializados

en bebidas alcohólicas incluyen el hidromiel Beekinga en su stock, como una opción de carácter único, elaborada solo a base de agua y miel, sin gluten, de gran pureza artesanal, que combina dulzor y frescor con un toque de hierbas o frutas, para disfrutar en fiestas, como aperitivo, sobremesa, o simplemente pasar los mejores momentos con familia, amigos o con esa persona especial.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/240418-hidromiel-la-nueva-bebida-de-moda.htm