

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

● SAN DIEGO

66 TIJUANA 2 55 MEXICALI

TECATE

3 6 VALLE DE GUADALUPE

ROSARITO 55

ENSENADA

SAN FELIPE 1

7 SAN QUINTÍN

OCEANO PACIFICO

RUTA DE LA CERVEZA ARTESANAL

▶ *El número de productores sigue creciendo.

México desconocido



bajacalifornia.travel



disfrutabajacalifornia.com

¡Búscanos en redes y etiquétanos!

@/BAJACALIFORNIATRAVELESP

f/BAJACALIFORNIATRAVELESP



BAJA CALIFORNIA

CAPITAL DE LA CERVEZA ARTESSANAL

El arte de crear cervezas

SOMOS LA CAPITAL DE LA **CERVEZA ARTESANAL** EN LATINOAMÉRICA.

- Se considera a Baja California, como la capital latinoamericana de la cerveza, por la cantidad de pequeñas cervecerías y la calidad de sus productos.
- La cerveza artesanal es uno de los productos con mayor desarrollo en los últimos años y uno de los principales atractivos para los visitantes en el sector culinario.
- Contando con **+190** cervecerías artesanales en el estado.
- Aquí se produce alrededor del **17%** de la Cerveza Artesanal.
- Se producen aproximadamente: **108,733** Hectolitros de Cerveza Artesanal.

PREMIOS **EN MÉXICO** Y EL MUNDO.

Las cervezas de **Baja California** han sido premiadas en múltiples concursos nacionales e internacionales.

Durante la edición 2019 de la **Copa Cerveza MX**, la cervecería **Wendlandt**, de Ensenada, se llevó la medalla de oro en la categoría **Mejor Cervecería Grande de México** y **Teorema Lúdica Artesanal**, de Tijuana, obtuvo el premio a **Mejor Cervecería Pequeña**.

La **World Beer Cup** es un concurso internacional organizado por la **Brewers Association**, un grupo comercial que representa a los pequeños e independientes cerveceros artesanales de los Estados Unidos. Los ganadores de Baja California en la última edición fueron: Cervecería Rámuri, Cervecería Fauna, Cervecería Agua Mala.

Cerveceros artesanales de Baja California ganaron alrededor del **25%** de los premios en el pasado evento denominado Cerveza México que tuvo verificativo el Word Trade Center de la Ciudad de México en el 2017.

¡Baja California es por excelencia el destino elegido por muchos viajeros que son amantes de la Cerveza y el Vino!

Con una mezcla de ingredientes únicos, sabores y aromas que despertarán tus sentidos; esta bebida se ha ganado la preferencia de miles de personas que gustan de probar la calidad y vivir toda una experiencia.

Están hechas con cuatro ingredientes principales:



Agua



Levadura



Lúpulo



Malta

Cada uno de ellos aporta beneficios al cuerpo y pueden influir positivamente en nuestra salud.

Son 2 los tipos de cervezas que encabezan la oferta de los cerveceros del estado:

ALE

La cerveza es de fermentación alta.

LAGER

La cerveza es de fermentación baja.

En **Baja California**, los cerveceros artesanales producen más **ale** que **lager**.

Descubre **LA RUTA DE LA CERVEZA** una experiencia en donde vivirás el mundo de la cerveza artesanal de manera como nunca lo habían hecho.



¡Descarga la aplicación o navega a través de la página web!

<https://www.larutadelacerveza.mx/>

AQUÍ PODRÁS:

- Crea tu usuario a través de usuario de Facebook, Twitter o E-mail, y elegir el idioma en el que desees navegar.
- Explorara las diferentes opciones, noticias, recomendaciones, e-commerce reservaciones y más.
- Mediante localización GPS podrás ver tus lugares elegidos para explorar la ruta de la cerveza; información importante de las cervecerías, hoteles, restaurantes y por medio de estrellas, además, podrás ver la evaluación de cada lugar a partir de las experiencias de otros usuarios.
- Descubrir contenido de la riqueza cervecera, desde los diferentes estilos de cerveza que existen, los maridajes e ingredientes y procesos con los que son elaborados.

La oferta de a cerveza artesanal se ha convertido en un ícono para nuestro estado; creatividad, innovación y talento han sido los ingredientes claves para el arte de elaborar esta magnífica bebida.

Con múltiples festivales, catas y lanzamientos de cervezas artesanales, Baja California te ofrece una vibrante mezcla de sabores, olores y estilos que no te podrás resistir.

“CREA LA MEJOR EXPERIENCIA”.