**Habrá Buena Birra en Caminos y Sabores**

*Por primera vez, la empresa participará de la feria. Se podrán degustar muchos de sus estilos “estrella”, entre estos la ZERO IPA.*

Buena Birra Social Club es una cervecería con casi ocho años de trayectoria que ofrece más de 10 estilos de cerveza de elaboración propia y una completa carta de comidas que están a la altura de las cervezas que acompañan.

Cuentan con dos locales, uno en el barrio de Colegiales (Zapiola 1353) y otro en el corazón de Palermo Soho (Honduras 5143). Ambos tienen una personalidad bien definida y un entorno especialmente creado para hacer vivir a sus clientes un grato momento compartido con amigos, con la sensación de estar en la comodidad del living de su propia casa.

Las variedades de birra que se ofrecen van cambiando, siempre apostando por nuevos sabores, pero las que nunca faltan son las clásicas IPA, Golden, Weizen, Irish Red y Stout. Otro clásico de Buena Birra es la Zero IPA, novedosa cerveza con 0 IBUS (lo que significa que posee muy bajo amargor), de alto aroma cítrico y frutal. Bullion y Cascade son otras cervezas de estación que se elaboran según la temporada de lúpulos.  
  
Buena Birra Social Club estará en el stand número 21 del camino de las Bebidas, del 6 al 9 de julio en La Rural. Ariel Golia, socio fundador de Buena Birra y responsable de la elaboración de las cervezas, deja estas recomendaciones: “Propongo, a los que visiten la feria, probar la IPA y la ZERO IPA, dos cervezas muy lupuladas, pero a la vez muy diferentes, que lograrán cautivar el paladar al permitir apreciar el lúpulo con todos los sentidos, el aroma, sabor y color de ambos estilos de manera increíblemente diferente”.

Además, con el objetivo de ofrecer siempre nuevas propuestas, la emblemática cervecería elige a Caminos y Sabores para lanzar su producto en latas de 473cc, que se ofrecerán a la venta para que los clientes puedan llevar el producto y disfrutarlo en sus casas.  
  
La participación de Buena Birra en la feria busca seguir ampliando el conocimiento de la marca haciendo lo que mejor sabe: garantizar la calidad de sus cervezas, elaboradas en su propia fábrica cuidando y siempre la excelencia en su proceso y la selección de los mejores ingredientes.