**Los estilos de Guten Bier se degustan en Caminos y Sabores**

*La cerveza artesanal nacida en Las Lomitas llega al predio de La Rural, del 6 al 9 de julio, para dar a conocer al público todos sus estilos: Kolsch, Irish, Stout, IPA, Bitter, Old Ale y Honey.*

Guten Bier nace a mediados de 2012 como bar de cervezas artesanales y casa de picadas en el corazón de Las Lomitas, en el sur de la provincia de Buenos Aires. Al mismo tiempo, movida por la pasión por esta bebida ancestral, la marca comenzaba a dar sus primeros pasos como Home Brewers (cerveceros caseros) y a elaborar su propia cerveza.

Con el pasar del tiempo, Guten Bier fue creciendo y aprendiendo hasta que llegó el día de poner sus canillas propias en su bar de Las Lomitas, y a partir de ese momento empezó a crecer en litros y estilos.

Hoy, la marca cuenta con cuatro sucursales en las que se pueden encontrar sus siete estilos de cerveza artesanal. A estos se le suman, todos los meses, al menos dos especiales, entre los que se destacan las cervezas de guarda, de estación, o alguna invención de su brewmaster (maestro cervecero)

Las cervezas de Guten Bier también se pueden encontrar en más de 40 bares en Capital y zona norte y oeste de la Provincia.

Con su primera participación en la feria Caminos y Sabores se propone acercar sus cervezas a quienes todavía no las hayan probado. Para ello, llega a la feria con todos sus estilos: Kolsch, Irish, Stout, IPA, Bitter, Old Ale y Honey. Además, contará con estilos especiales de su maestro cervecero.