



## Los tradicionales brindis decembrinos ¡son con sidra!

- HEINEKEN México resuelve el misterio detrás de esta famosa bebida y te da opciones de mixología con su sidra Strongbow® para sorprender a todos.

**Ciudad de México, a 19 de diciembre de 2023** – Las fiestas decembrinas traen consigo una tradición que ha deleitado a paladares durante siglos; el brindis con sidra, es símbolo de celebración en todo el mundo y principalmente durante Navidad, su presencia cobra mayor encanto.

Si bien, esta bebida milenaria es perfecta para disfrutar en cualquier momento, se cree que el aumento de su consumo en las fiestas decembrinas está relacionado directamente con la mayor producción y cultivo de manzanas, y al tener una mayor oferta de la bebida, en México año con año, se fue creando la tradición de brindar en esta época con sidra.

Hoy en día gracias a marcas como Strongbow® lo natural cada vez toma mayor protagonismo durante todo el año, pues su frescura, efervescencia y versatilidad, la convierten en la elección perfecta para acompañar los momentos de celebración con familiares y amigos.

Sin embargo, para los amantes de la sidra durante esta época, les compartimos un par de recetas para preparar drinks innovadores y originales que sorprenderán a todos en sus próximos brindis:

### ***Por los buenos momentos***

Agrega hielo suficiente a un vaso de 250 ml, coloca una pieza pequeña de higo deshidratado, una rodaja de manzana verde y una pisco de hierbas de azafrán, así como 185 ml de Strongbow® Honey. Finalmente, decora con una rama pequeña de romero y quema en los bordes para dar un toque ahumado.

### ***Por la buena compañía***

El primer paso es mezclar un poco de carbón activado en 10 ml de miel, luego, en un vaso de 250 ml, agrega hielo al gusto y 185 ml de Strongbow® Gold Apple. Vierte la mezcla de miel sobre la bebida. Por último, para aromatizar y presentar, agrega cáscara de naranja y flor de azar comestible.



### ***Por la buena vida***

En un vaso de 250 ml coloca frutos rojos al gusto, con una pisco de pimienta rosa y aplasta suavemente para resaltar los sabores. Coloca hielo y agrega 185 ml de Strongbow® Red Berries. Termina colocando sal infusionada con cítricos y decora con zarzamoras.

El equilibrio entre el dulzor y acidez que ofrece Strongbow®, harán que el cider se convierta en una de tus bebidas favoritas, además, estos cócteles son tan instagrameables que todos querrán que les compartas la receta.

Ahora que tienes todo para hacer de tu brindis un momento icónico, comparte tu experiencia arrobando a **@strongbow\_mx**.

###

### **Sobre HEINEKEN México**

Empresa socialmente responsable con más de 130 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor”, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan por medio de acciones continuas y acciones solidarias emergentes como “Por México, Por Todos”, de acuerdo con las necesidades detectadas en diversas circunstancias de carácter humanitario. Cuenta con 7 plantas productoras de cerveza y una maltera donde se desempeñan más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias. Así mismo, se ha consolidado como una empresa multicategoría al conformar el portafolio más amplio del mercado integrando marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, RTDs y bebidas energizantes, liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Amstel ULTRA®, Amstel ULTRA® Seltzer, Bohemia®, Noche Buena®, Tempus®, Jabalí®, Lagunitas®, Miller Lite®, Carta Blanca®, Superior®, Coors Light®, y Strongbow Apple Ciders®.

### **Información de contacto:**

Arturo Murillo  
Líder de Medios y Relaciones Públicas  
HEINEKEN México  
[arturo.murillo@heineken.com](mailto:arturo.murillo@heineken.com)

Daniela Andrade  
Relaciones Públicas  
Serna PR  
[daniela.andrade@sernapr.com](mailto:daniela.andrade@sernapr.com)

