

Este viernes 7 de agosto se celebra en todo el mundo el Día Internacional de la Cerveza. Si eres fanático de esta bebida sabrás que hay diferentes mitos que circulan. Los expertos de Santa Rita Estates, que distribuye exponentes internacionales como Grolsch, Peroni, Asahi y Golden Deer, resuelven algunas interrogantes que posiblemente has escuchado sobre este producto que para 2018 registró casi 1.000 millones de litros consumidos en nuestro país según el estudio de Euromonitor Internacional.

¿Es alta en calorías? - FALSO

Anuncio Patrocinado

PERMISO CIRCULACIÓN

Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl



📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)

📅 17 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:

🕒 09:00 - 13:30 horas.

📅 17 Sábado 30 de Agosto: 🕒 09:00 - 13:30 horas.

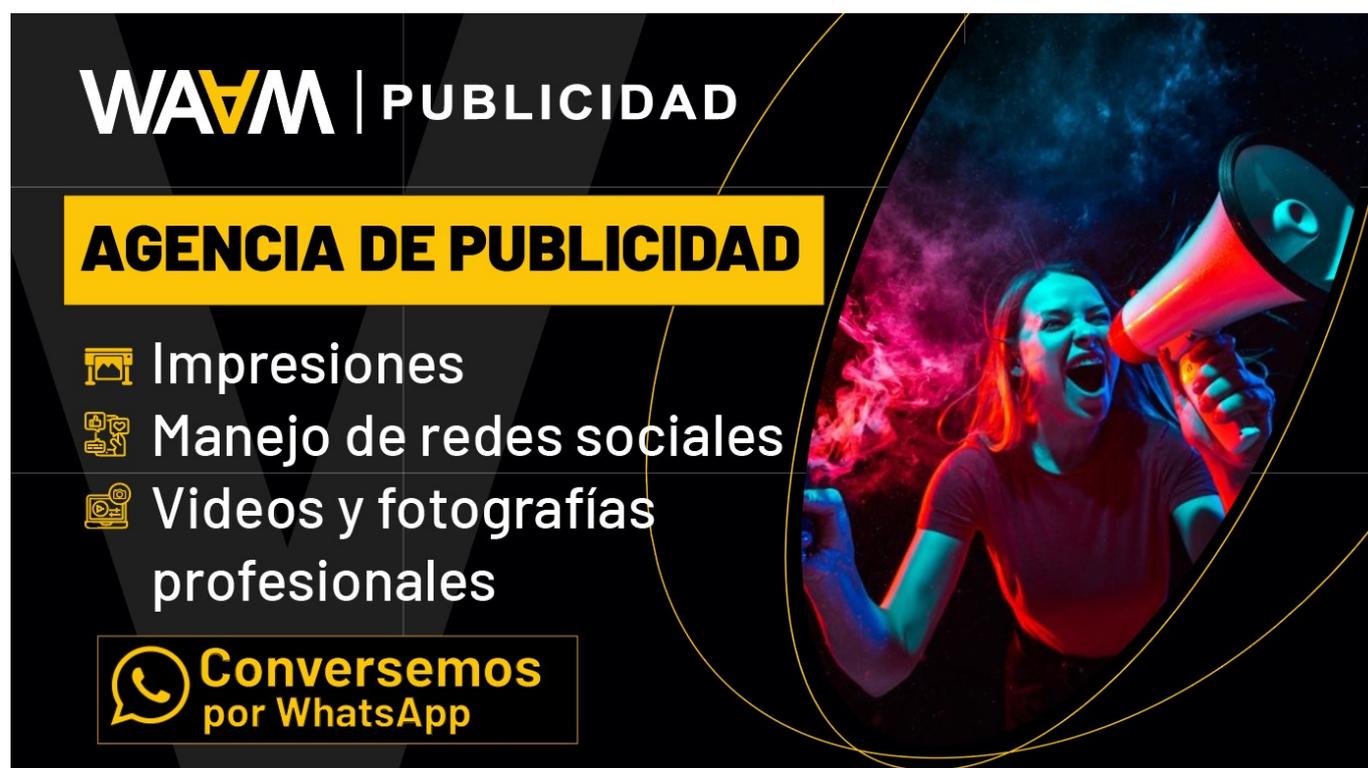
También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl



Nogales
MUNICIPALIDAD

Entre las bebidas alcohólicas, la cerveza es una de las que tiene menos calorías y mayor cantidad de nutrientes. 100 ml de cerveza tiene cerca de 45 calorías, pero gran parte del secreto pasa por tomarla con moderación y también de acompañar su ingesta con alimentos más saludables.

La temperatura ideal depende de la cerveza - VERDADERO



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Esta bebida se debe servir entre 3,5 y 13° C, sin embargo, según se detalla en el libro “Tasting Beer” (cómo catar cerveza) del cervecero Randy Mosher, siempre las lagers deben tomarse más frías que las ales y las de mayor graduación alcohólica deben estar más tibias que las de menor.

Mejor en vidrio que en lata - DEPENDE

Lo cierto es que existen varias críticas en cuanto a las cervezas en vidrio ya que el calor, oxígeno y la luz modifican su consistencia. En una lata la bebida está menos expuesta, no obstante, hay quienes critican el hecho de que se almacene en un recipiente de aluminio.

Independiente cuál elijamos, debemos guardarlas en el refrigerador o en lugares fríos e idealmente oscuros.

Mayor espuma, mejor calidad - FALSO

Las cervezas que están hechas con trigo tienden a generar más espuma, en comparación a las que se elaboran con cebada. Todo depende de nuestro gusto, pero lo cierto es que, si eres de las personas que buscan cervezas más fuertes, tenderás a preferir aquellas con mayor cantidad de espuma, ya que ahí se retienen los aromas de la bebida.

¿Tiene beneficios para la salud? - VERDADERO

En una respuesta compleja ya que dependerá de la salud y condición médica de la persona. En el caso de una persona sana, esta bebida podría formar parte de un estilo de vida saludable, siempre y cuando sea tomada con moderación. Su alto contenido de potasio genera un efecto diurético, donde se eliminan las toxinas del cuerpo. Además, su alto porcentaje en fibra, mejora la digestión y evita el estreñimiento. Si bien tiene beneficios, hay que considerar que es una bebida alcohólica y se debe consumir con moderación.

y tú, ¿qué opinas?