



Conhecida pela sua essência e por apresentar diferentes estilos de cerveja, Bohemia apresenta a sua mais recente novidade, a Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo, uma cerveja leve, refrescante e muito versátil, fabricada com 100% de cevada do Alentejo, numa homenagem e estímulo à produção de cevada dística nesta região de Portugal, conhecida com o "celeiro do País", e que apresenta regularmente características de qualidade excepcionais.

Especialmente desenhada para acompanhar com pratos do dia a dia e petiscos, a Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo tem um perfil organoléptico onde a doçura do malte equilibra com o amargor do lúpulo, a cor clara, o aroma, a textura e o teor alcoólico de 5,7%.

O processo de utilização de cevada 100% do Alentejo foi auditada e certificada pela Associação Nacional de Produtores de Proteaginosas, Oleaginosas e Cereais (ANPOC) com a marca "Cereais do Alentejo", evidenciando-se nos rótulos de Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo esta distinção e respectivo selo. Nas embalagens da Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo constará ainda como homenagem a esta região e aos seus naturais, imagens alusivas a um sobreiro e ao traçado das tão bonitas e típicas mantas alentejanas.

A cevada dística utilizada na produção da Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo é fornecida por produtores regionais certificados e associados do Agrupamento de Produtores de Cereais do Sul (CERSUL). Reconhecendo o compromisso e o apoio aos produtores alentejanos, José Maria Rasquilha, Administrador da CERSUL e da ANPOC afirma: "Estamos a viver um período em que é fundamental a união de esforços de apoio à economia local, e este lançamento ajuda a mitigar as dificuldades que os produtores da região do Alentejo atravessam".

A nova Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo deve ser consumida entre os 4°C e os 8°C e está disponível em garrafas 33cl e para o canal Horeca ainda em barril de 30 litros.

Recorde-se que há opções Bohemia para todos os gostos e pensadas para os diferentes momentos de foodpairing. A Bohemia Original, cerveja de cor ruiva, assume notas maltadas que contrastam com caramelo e revelam-se num corpo denso, e é perfeita para acompanhar com carnes vermelhas. A Bohemia Bock, no seu tom escuro dado pelos maltes torrados, é uma cerveja encorpada e de amargor moderado e perfeita para acompanhar com assados e

estufados. Bohemia Puro Malte, uma cerveja dourada elaborada apenas com malte de cevada e lúpulos seleccionados é uma cerveja refrescante de amargor acentuado e perfeita para acompanhar com aves, caça, peixe e marisco. A Bohemia Session IPA, de edição limitada, uma cerveja refrescante com aroma intenso a lúpulo fresco e perfeita para acompanhar com churrascos e pratos picantes. E agora, a nova Bohemia Pilsener Cevada do Alentejo, uma cerveja de sabor suave e perfeita para acompanhar com pratos do dia a dia e petiscos.