

COMUNICADO DE PRENSA – 29 MARZO 2016



CERVECERIA SZOT “FARMERS MARKET” / INAUGURACION **BREW PUB** – TALAGANTE – ABRIL 9

Cervecería SZOT anuncia la apertura de un “brewpub” asociado a su fábrica de cervezas en Talagante.

Horario: todos los **viernes y sábado** de medio-día a 11 pm con atención al público; otros días y horarios estaremos abiertos solo con reservas para grupos superiores a diez personas o eventos privados para empresas.

El sábado, 9 de abril (2016) SZOT celebrará la apertura de su brewpub, y será anfitrión de un “farmers market” con invitados artesanales de la zona desde medio-día hasta 7 pm. El brewpub seguirá abierto hasta las 11 pm con pizzas en su horno refractario y cervezas en schop y botella, junto con vinos locales.

En inglés un “brewpub” es un restaurante que vende cervezas producidas en el mismo local. En el caso de SZOT, tanto la cocina está a la vista cuando uno llega, igual que la cervecería que se ve por una ventana desde la sala de degustación.

Para el sábado 9 de abril, solo tendremos pizzas de masa delgada con ingredientes de la zona, las cuales se hornean en menos de tres minutos a 450 grados C.

El brewpub cuenta con cerveza SZOT en schop y una cerveza especial disponible solo en nuestra barra, la SZOT Pilsner con quinoa.

La entrada al Farmers Market cuesta \$3.000 por persona e incluye un schop de SZOT Pilsner con quinoa.

Nuestro “Santuario de la Cerveza” queda a solo 30-40 minutos de Santiago por la Autopista del Sol (Ruta 78) bajando en el peaje de Malloco. Estamos entre Der Munchener y la Viña Undurraga por la calle Balmaceda, también conocida como (Antiguo) Camino a Melipilla. <http://szot.cl/comollegar.html>

SZOT tiene una filosofía de priorizar insumos de proveedores de la zona para el restaurante y cervecería. Talagante cuenta con mucha agricultura y la fábrica está ubicada a poca distancia de los principales proveedores.



La cervecera tiene capacidad de producción para 2400 HL p.a. (240.000 litros) con doce fermentadores de 1200 a 5000 litros, siendo aún una pequeña cervecera “craft” con batch de solo 1200 litros. Buscamos un equilibrio entre lo artesanal y el profesionalismo requerido para estar en góndolas de supermercado todo el año.



La especialidad de la casa son las pizzas al horno refractario, sándwich, quesadillas, tablas de queso, ensaladas y sopas, con alternativas para carnívoras, vegetarianos y veganos – de hecho, la cerveza SZOT no contiene ningún producto o subproducto animal.

Hay cervezas SZOT para la venta en la sala de degustación, incluyendo botellas de cervezas especiales que no están en supermercados, como la Strong Ale, Barley Wine, Salvaje y Colab #4 Imperial Brown Ale.

CONTACTOS:

Karin Hevia, Presidenta Cerveceria SZOT SpA: astriluna@gmail.com +569 9436 9488

Kevin Szot, Gerente General Cerveceria SZOT SpA: kevin@szot.cl +569 9436 9493

Hay fotos en alta definición disponibles para bajada en nuestra pagina flickr

<https://www.flickr.com/photos/szot/> Se pueden usar libremente con mención de SZOT como fuente.

www.szot.cl





www.szot.cl

Facebook: szot microbrewery