



Bar Blues Beer entrega chope fresco a domicílio durante a quarentena

O consumidor não precisa esperar o final da quarentena contra o coronavírus para tomar um chope fresco de alta qualidade. É possível fazer isso na segurança e conforto da sua casa. O Bar Blues Beer, que fica no Campo Belo e é referência em variedade e qualidade de chopes e cervejas especiais, está operando pelo sistema Delivery. O cliente pode escolher o chope de sua preferência e ele será entregue na sua casa em latas de 1 litro, as chamadas crowlers.

Os chopes são enlatados na hora em um recipiente de alumínio e a vedação é feita por uma máquina que comprime e lacra a tampa, retirando o oxigênio do frasco. Além da praticidade da embalagem, que é descartável, o material bloqueia a luz e conserva melhor as propriedades da bebida. Uma lata dessas, fechada, tem validade de até 20 dias. Hoje, a casa conta, hoje, com 15 opções de chopes, entre nacionais e importados, com preços entre R\$ 29,00 e R\$ 85,50 cada lata de um litro. A grande variedade de opções é um dos diferenciais da casa. Confira algumas opções:

ELVIS JUICE. Fabricada na Escócia pela marca BrewDog, é uma American IPA (India Pale Ale), um estilo que veio da Inglaterra. São cervejas amargas devido à concentração de lúpulos, muito aromáticas, refrescantes e fáceis de beber. No caso da Elvis Juice, é uma cerveja escura que leva na receita casca de Grapefruit. E apresenta nos aromas e sabores uma base de malte caramelo com notas cítricas, floral, levemente picante, além do amargor característico do seu estilo. R\$ 60,00.

BELHAVEN BLACK. Também escocesa, é feita a partir de um blend de três tipos de malte escocês. É uma cerveja preta, de espuma super cremosa. Com notas torradas e delicioso aroma de café e chocolate, tem apenas 4,2% de teor alcoólico. R\$ 50,00.

HOBGOBLIN. Cerveja inglesa fabricada pela Wychwood. É produzida com maltes Pale, Chocolate e Crystal e adição de lúpulos English Fuggles e Styrian Goldings. Seus aromas e sabores lembram caramelo, chocolate, notas herbais e levemente frutadas. R\$ 55,00.

APA. Cerveja nacional, produzida pela Unicorn, com as características típicas de uma cerveja APA (American Pale Ale), um tipo de cerveja criada nos Estados Unidos, com teor alcoólico em torno de 5% e boa quantidade de lúpulo, o que a torna mais amarga. Esta APA também possui notas de frutas cítricas, principalmente toranja. O toque de caramelo trazido pelo malte equilibra o amargor médio. R\$ 39,00.

DELIRIUM RED. É produzida na Bélgica, com cerejas, apresentando um aroma frutado, suave, com notas de amêndoas e cerejas. Tem 30% de suco de frutas vermelhas. R\$ 85,50.



CROWN 13 GUAVA SOUR. Outra cerveja brasileira, da Perro Libre. É feita com uma base de Berliner Weisse (um tipo de cerveja alemã turva, ácida e branca) com adição de goiaba, hibisco e aveia, bem refrescante. R\$ 34,00.

JUANITO. Feita em Atibaia (SP), pela cervejaria Los Compadres. É uma Weissbier, uma cerveja de trigo clara, de alta fermentação, refrescante, elaborada conforme a tradição alemã com uma base de malte de trigo. Apresenta acidez leve e aromas que remetem à banana e ao cravo, provenientes da levedura. R\$ 36,00.

LURDES. É uma cerveja do tipo IPA, feita pela cervejaria Mental Moon em São Paulo. Reúne lúpulos Mosaic e Galaxy sobre uma sutil camada de maltes de cevada e trigo. É perfumada e traz um nível de amargor viciante. R\$ 50,00.

HEINEKEN. Com mais de 140 anos de história, é uma cerveja de origem holandesa com fábrica no Paraná. Tem coloração dourada, sabor frutado, intenso, marcante e refrescante. Puro Malte. R\$ 32,00.

BOSQUE. É uma American Wild Ale, a tradicional cerveja selvagem americana. Produzida em Belém pela cervejaria Evil Tribe, traz em sua receita açaí, tapioca e pitaya. Tem coloração em tons avermelhados. No aroma, notas cítricas provenientes da acidificação por lactobacilos plantarum (a principal característica das cervejas American Wild Ale). Leve e refrescante. R\$ 45,00.

CAMALE RED IPA. Cerveja IPA, feita em São Paulo. Tem coloração cobre avermelhada, aroma eletrizante de lúpulo cítrico e amargor nervoso. Essas características fazem dela uma cerveja forte e com muita personalidade. R\$ 47,00.

BALTIKA 7. É uma cerveja clara, leve e muito refrescante produzida na Rússia. No aroma, presença mais nítida do lúpulo. No sabor, o malte se sobressai e seu amargor é muito discreto. R\$ 29,00.

DON DRINO. Produzida em Valinhos pela marca Mafiosa, é uma IPA “old school” com base maltada bastante presente, equilibrando o amargor do lúpulo. Ela apresenta aroma intenso de lúpulos americanos, lembrando frutas cítricas e tropicais e um leve toque do malte com caramelo também aparece no final. Amargor médio-alto. R\$ 52,00.

FACES DE UNA SENSACION. Produzida em São Paulo pela cervejaria Juan Caloto, é uma IPA elaborada com quatro grãos e quatro lúpulos diferentes de perfis complexos e que trazem muita intensidade de aroma. Essa combinação resulta em uma explosão de frutas amarelas maduras, cítricas e refrescantes que lembrará uma verdadeira salada de frutas em forma de cerveja. Tem um amargor suave. R\$ 60,00.

VEDETT EXTRA WHITE. Produzida pela cervejaria Duvel Moortgat, na Bélgica. É uma típica Witbier, um estilo de cerveja belga de trigo, temperada com sementes de



coentro e cascas de laranja. Em sua receita, frutas cítricas, como o limão siciliano e a laranja. Além de ser muito refrescante, possui uma acidez moderada. R\$ 38,00.

SOBRE O BLUES BEER

Fundado em 2015, no bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP), o Blues Beer representa a união perfeita entre música de qualidade e cervejas incríveis em um espaço confortável e charmoso. O Blues Beer é a opção certa pra quem busca por uma experiência prazerosa, saboreando a grande variedade de chopes e cervejas especiais disponíveis na casa. O consumidor encontra todos os dias uma grande variedade de chopes engatados nas torneiras, e centenas de rótulos que vão desde lançamentos, até as mais tradicionais e saborosas Cervejas Especiais nacionais e importadas. Além disso, a casa conta sempre com a presença de selecionados Food Trucks rotativos que diariamente oferecem deliciosas opções entre porções e lanches. Durante a quarentena contra a epidemia do coronavírus, o bar está funcionando apenas com o serviço Delivery de chopes (em crowlers e growlers) e cervejas.

SERVIÇO

Bar Blues Beer

Rua Zacarias de Góis, 1094 (Campo Belo)

Os pedidos podem ser feitos pelos whatsapp 99197-1990 e 94710-2088 ou pelo iFood.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Abril de 2020

