

Llúpols i Llevats, fabrica cerveza artesana

Es la primera empresa de España dedicada a fabricar cerveza de forma artesanal, sin pasterizar, filtrar ni añadir aditivos



cerveceros se encargan de supervisar los depósitos para que se respete el tiempo y la temperatura necesarios, añade.

La cerveza artesana diverge de la convencional en que tiene un gusto a malta, a café y regaliz, y además es rica en vitamina B, algo beneficioso para la salud. A parte, como tiene poco alcohol no provoca prácticamente nada de resaca, afirma el maestro artesano.

L’HOSPITALET
lúpols i Llevats es la primera empresa de España que se dedica a hacer una cerveza natural. El gusto es diferente y es beneficiosa para la salud por su contenido en Vitamina B.

Alex Padró, maestro artesano responsa-

ble de la empresa Llúpols i Llevats, empezó haciendo cerveza en su casa, algo que vio en Alemania e Inglaterra. *Allí muchos propietarios de bares tienen una pequeña fábrica donde hacen la cerveza, explica Padró.*

Ahora ha decidido abrir su propia

empresa en el pasatge de Milans, 48-50 de L’Hospitalet. Para elaborar esta cerveza sólo se utilizan cuatro ingredientes: cebada, lúpulo, levadura y agua. *Están una semana fermentando y tres más madurando y después evoluciona dentro de la botella, explica Padró. Aquí el*

Llúpols i Llevats distribuye la cerveza a bares y restaurantes, pero también la reparten a domicilio y se puede conseguir la botella de 30 centilitros por un precio de dos euros.