Bodega La Fuente ofrece tapa y caña servida mediante un sistema de decantación

**El pasado año el consumo de la cerveza creció un 3’4%**

El 40% de la facturación de los locales es directamente proporcional al consumo de esta bebida

**12 de julio de 2017**. La costumbre española de caña y tapa es ya un clásico en nuestro país. Y es que, cada vez hay más locales que lo ofertan, al igual que se incrementa el número de consumidores que deciden elegir esta promoción sobre todo en la época estival.

“*Los usuarios buscan cobijarse del calor con una caña bien fría y tirada como es debido, la tapa es un aliciente que está a la orden del día*”, comenta **Juan Antonio Sánchez, Director de Expansión de Bodega La Fuente.**

El pasado año la venta de cerveza alcanzó un 3’4% más y era la mayor subida desde 2006 y es que la cerveza, es la bebida fría que más se consume suponiendo hasta un 40% de la facturación de aquellos locales que poseen cerca de 10 empleados.

“*En Bodega La Fuente, servimos la cerveza mediante un sistema de decantación. Este sistema dispone de tanques en alto y no en el suelo como estamos acostumbrado a ver”, comenta* ***Juan Antonio****, quien añade que “al estar en alto, no precisa del impulso para que la cerveza llegue hasta el grifo, lo que genera una caña perfecta que proporciona sensación de saciedad”.*

Esta bebida supera los 7000 millones en valor añadido a la economía, y su valor en el mercado asciende a los 15.500 millones. El 90% de la cerveza que se consume en

España se elabora en la península, siendo el segundo país por debajo de Alemania que genera más empleo en el sector cervecero.

El binomio de caña y tapa es la elección de cuatro de cada cinco españoles.

“*Apostamos por los productos frescos y de calidad. Nuestra especialidad, la anchoa de Santoña, se puede encontrar en la mayoría de nuestras tapas. Tratamos nosotros el producto 100% y lo servimos acompañado por una caña perfecta a un precio al alcance de cualquiera*”, finaliza **Juan Antonio Sánchez.**

El aumento del consumo de cerveza va unido a la expansión que se está dando de la cultura cervecera, ya que en los últimos tiempos se ha puesto muy de moda la producción artesanal. Esto unido a la climatología de España y a la cantidad de turistas que visitan nuestro país durante todo el año, nos sitúa con un porcentaje alto de consumo.