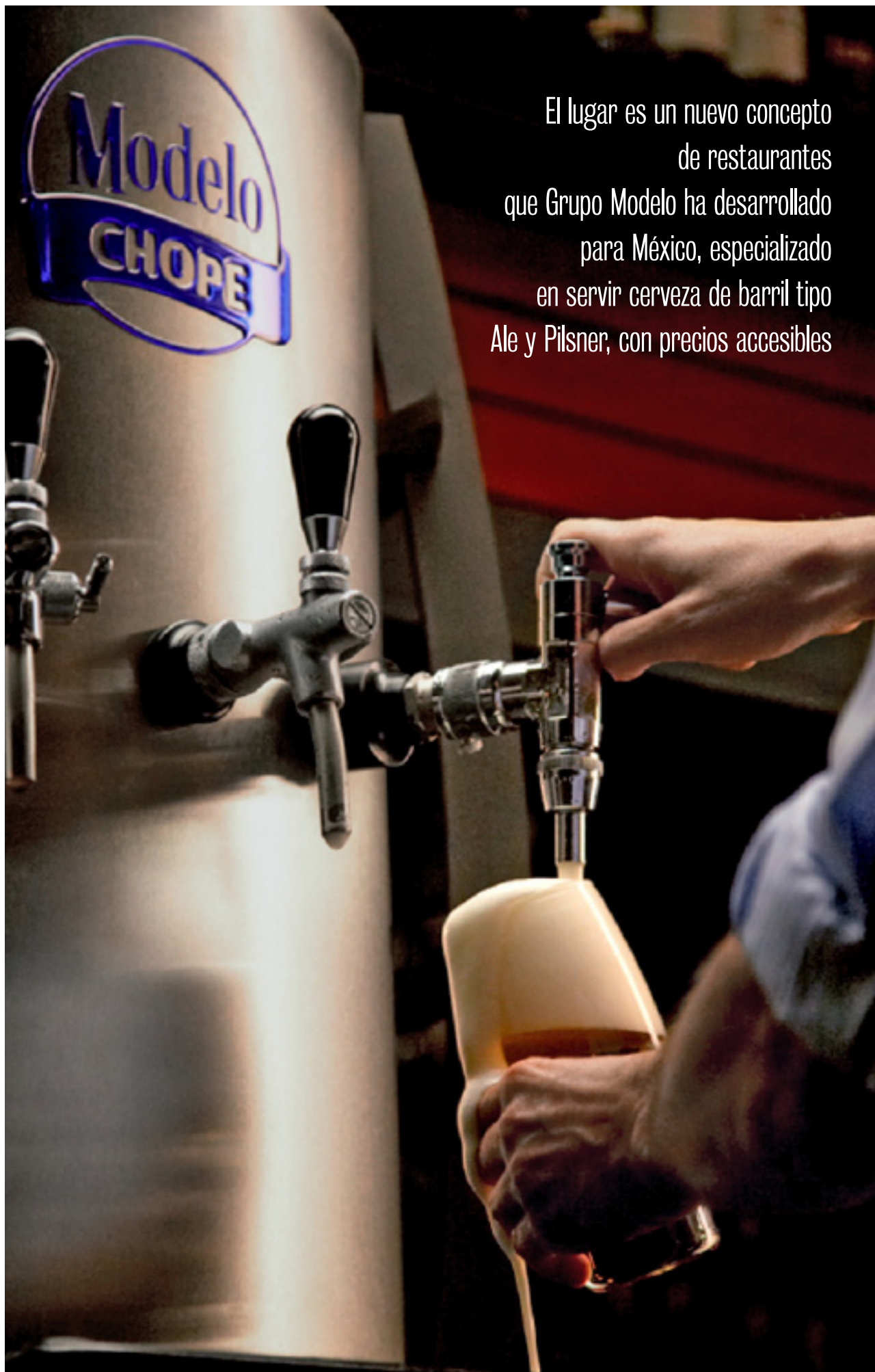


sociales

Gerente de Ventas: Cinthya Angeles. Editor: Claudia Bulnes. | 5628 7482 | sociales@reforma.com

LA CHOPERIA: CERVEZA DE BARRIL Y BUENA COMIDA

Invitan a vivir un 'Momento Choche'



El lugar es un nuevo concepto de restaurantes que Grupo Modelo ha desarrollado para México, especializado en servir cerveza de barril tipo Ale y Pilsner, con precios accesibles

¿Qué hay tras una cerveza de barril?

> La calidad en los ingredientes usados en la producción de la cerveza de barril es fundamental en su proceso de producción.
> La malta es la materia prima básica usada para su producción. A diferencia de una cerveza embotellada, la cerveza de barril no pasa por un proceso de pasteurización completo en su envasado, lo que le da características únicas en su evaluación visual y sensorial.

> Existen dos tipos de variantes para Modelo Choche. La cerveza clara, tipo Pilsner, Modelo Especial, que utiliza menor grado de maltas especiales, con lo que se logra que su cuerpo y textura sean más ligeros. Y la cerveza oscura, tipo Munich, Negra Modelo, que requiere de un mayor grado de utilización de maltas especiales.
> La cerveza es identificada por muchos como la bebida

refrescante de moderación por excelencia y existe una gran diferencia entre la de barril y las embotelladas. Todo esto forma parte de un ritual que consiste en entrar a un bar, y pedir una cerveza; en este tiempo el cliente puede darse cuenta de algunos detalles que van más allá de las ganas de apagar su sed. Se trata de apreciar el arte de servir una cerveza de barril.

Con el afán de expandir la cultura de la cerveza de barril en México, dos grandes grupos, Buen Bife y Modelo, se han unido para abrir próximamente las puertas de La Chopería, con dos sucursales: Insurgentes (Insurgentes Sur 1248) y Altavista, (Planta alta del Centro Comercial Pabellón Altavista) las cuales se sumarán a las ubicadas en la Condesa (Av. Michoacán 180) y Polanco (Masaryk 270).

El concepto de estos lugares llama la atención precisamente por su sencillez y calidez, características que se complementan a la perfección con un menú basto en sabores y que encuentra sus orígenes en la cocina mexicana, argentina y brasileña.

La Chopería llega al Distrito Federal después de haberse posicionado con éxito en varias ciudades de la República Mexicana como Mérida, Chihuahua, Guadalajara y Celaya.

Qué duda cabe de que gran parte del éxito también se debe a la cerveza "Modelo Choche" que aquí se sirve. Se trata de una cerveza joven y sin fermentación en todas sus presentaciones: clara y oscura. Estos atributos, opinan clientes del lugar, la han convertido en "la gloria" de los amantes de esta refrescante bebida.

Una "Modelo Choche" se debe servir a una temperatura óptima de -2° centígrados y en vasos especialmente diseñados para cerveza de barril para que la bebida conserve las características que la distinguen por el mayor tiempo posible.

Este lugar permite a la gente disfrutar de ambiente familiar, de una excelente carne y una buena cerveza de barril a un precio muy accesible. A la experiencia la han denominado un "Momento Choche".

Choche viene de la palabra Alsaciana "Schoppe" que significa "medio litro de cerveza fresca".

Toda una filosofía

Los clientes de La Chopería han desarrollado toda una forma de pensar a partir de este atractivo concepto, aquí algo de lo que han dicho:

“Tenemos la libertad de seleccionar la compañía, el lugar y lo que vamos a pedir. Somos los dueños absolutos de nuestra experiencia. En este momento especial, lo que nos inspira confianza es lo conocido, lo que nos han recomendado, o lo que se nos presenta con tal honestidad y sencillez que se destaca sobre todos los demás, La Chopería invita a vivir el momento Modelo Choche.”

“La vida está llena de momentos y nosotros somos la clave para que se lleven a cabo. Hagamos único el instante de disfrutar, de una buena cerveza, seamos arquitectos de la mejor experiencia, la experiencia original Modelo Choche.”



Restaurantes del Grupo Buen Bife

También se puede disfrutar la Modelo Choche en todos estos restaurantes.

BUEN BIFE

> Insurgentes

Insurgentes Sur 1248 PA, Col. Del Valle

> Altavista

C.C Pabellón Altavista PA

> Patriotismo

C.C Metrópoli Patriotismo PB

> Santa Fe

Guillermo González Camarena 999, Pasaje Santa Fe

> Churrascos Coyoacán

Asia 10, Col. Barrio de la Concepción

> Bokenka el Bife Japones

Insurgentes Sur 1248 PA, Col. Del Valle

> Reservas: 5488-9810

> www.buenbife.com



Un estilo casual distingue al restaurante.



Buena carne y cerveza de barril.



Un lugar ideal para compartir con los amigos.



Disfrutar de la Modelo Choche es una experiencia original.