



CERVENSA DEL MONTSENY

La Companyia Cervesera del Montseny li planta cara a la crisi amb una inversió de 130.000 €

La CCM inverteix 130.000 € en una nova màquina envasadora i dos dipòsits pressuritzats per tal d'afrontar l'augment de producció que està experimentant la companyia. Les noves adquisicions, ja en marxa a les seves instal·lacions, són màquines d'última generació que utilitzen la majoria de microcerveseries d'Europa. En aquest sentit, la CCM incrementa la seva producció per tal de satisfer les necessitats emergents que està experimentant aquest sector en el nostre país, i alhora tenir una major presència en el mercat.



Nova envasadora a la planta de la CCM de Sant Miquel de Balenyà (Seva)

La CCM a l'any 2009 va produir 1.200 HI de cervesa artesana, amb un increment del 33% respecte el 2008. Es preveu que la tendència a l'alça es consolidi, i s'estima un creixement aproximat del 20%, arribant als 1.500 HI per aquest any. Fins a l'actualitat, la CCM elabora quatre cerveses fixes, una cervesa de temporada i una cervesa d'especialitat. Les seves cerveses es caracteritzen per ser naturals i sense pasteuritzar.

Des de la seva creació al 2007, la CCM s'ha anat consolidat com una de les microcerveseries pioneres al nostre país. Els seus cervesers porten a terme una experimentació constant per tal d'elaborar noves cerveses que puguin esdevenir nous productes de temporada. A diferència de les cerveses industrials, el producte de la Companyia Cervesera del Montseny té com a valor afegit les propietats nutritives i saludables d'una beguda no pasteuritzada, amb aquest llevat actiu que, encara dins l'ampolla, fa millorar tant el gust com la gasificació del producte.

Per a més informació, visiteu la nostra pàgina web www.ccm.cat

La Compañía Cervecer del Montseny le planta cara a la crisis con una inversión de 130.000 €

La CCM invierte 130.000 € en una nueva máquina envasadora y dos depósitos presurizados para afrontar el aumento de producción que está experimentando la compañía. Las nuevas adquisiciones, ya en marcha en sus instalaciones, son máquinas de última generación que utilizan la mayor parte de las microcervecerías de Europa. En este sentido, la CCM incrementa su producción para satisfacer las necesidades emergentes que está experimentando el sector en nuestro país y también para tener una mayor presencia en el mercado.

El año pasado, la CCM produjo 1.200 HI de cerveza artesana, con un incremento del 33% respecto el 2008. Se prevé que la tendencia al alza se consolide, y se estima un crecimiento aproximado del 20%, llegando a los 1.500 HI para este año. Hasta ahora, la CCM elabora cuatro cervezas fijas, una cerveza de temporada y una cerveza de especialidad. Sus cervezas se caracterizan por ser naturales y sin pasteurizar.

Desde su creación en el 2007, la CCM se ha ido consolidando como una de las microcervecerías pioneras en nuestro país. Sus maestros cerveceros llevan a cabo una experimentación constante para elaborar nuevas cervezas que pueden llegar a ser nuevos productos de temporada. A diferencia de las cervezas industriales, los productos de la Compañía Cervecer del Montseny tienen como valor añadido las propiedades nutritivas y saludables de una bebida no pasteurizada, con una levadura activa que, aún dentro de la botella, hace mejorar el gusto y la gasificación del producto.

Para más información, visite nuestra página web www.ccm.cat