vinetur

Fábrica de Cervezas lanza “La de Café”, una Coffee Stout con café brasileño tostado en Galicia

La nueva edición limitada se presentó en A Coruña con música, gastronomía y una cata guiada

lunes 23 de marzo de 2026



Fábrica de Cervezas, el laboratorio creativo de Estrella Galicia, ha presentado este lunes, 23 de marzo, su nueva propuesta: “La de Café”. Se trata de una Coffee Stout de edición limitada, elaborada con café de origen Brasil tostado en Galicia, que busca

ofrecer un perfil suave, cremoso y con marcadas notas tostadas. La presentación tuvo lugar en el Café Universal, un local emblemático de A Coruña, donde la marca organizó una Coffee Party para dar a conocer todos los matices de esta nueva variedad.

Durante la jornada, los asistentes pudieron disfrutar de música en directo con DJ, propuestas gastronómicas pensadas para maridar con la cerveza, merchandising exclusivo y, como actividad principal, una cata guiada. En esta cata, los participantes descubrieron el perfil sensorial de “La de Café”, apreciando sus matices tostados y su personalidad diferenciada. El evento se diseñó para conectar con las tendencias actuales de consumo y reforzar la relación entre la cerveza y la cultura contemporánea.

“La de Café” forma parte del proyecto Fábrica de Cervezas, la plataforma de innovación de Hijos de Rivera. Desde este espacio, la compañía experimenta con ingredientes, orígenes y estilos cerveceros, apostando por una visión creativa y experimental. En esta ocasión, el café utilizado procede de una cooperativa de mujeres en Caparaó, Brasil, que trabaja bajo un modelo de producción sostenible, con respeto medioambiental y compromiso con el desarrollo social. Para la elaboración de esta cerveza, Fábrica de Cervezas ha contado con la colaboración de Siboney, empresa especializada en café.

La marca refuerza así su posicionamiento como espacio innovador dentro de Hijos de Rivera, donde cada lanzamiento se plantea como una experiencia que va más allá del producto. Fábrica de Cervezas se define como un laboratorio donde las ideas se transforman en cervezas de temporada de tirada limitada. Su objetivo es combinar la tradición artesana con la innovación, sorprendiendo a los amantes del lúpulo y poniendo en valor las materias primas del entorno. Bajo el lema “Tenemos lo que hay que tener”, la compañía continúa apostando por propuestas efímeras que exploran técnicas originales y nuevos sabores.