

№6 OTOÑO 2022 REVISTA PARA EL HOSTELERO



ALIVIOGÂVER

## HECHOS EL UNO PARA EL OTRO

UNA EXPERIENCIA
CULINARIA COMPLETA



#### BURGER DE BUTIFARRA

Nuestra espectacular hamburguesa de cerdo.

#### REDES SOCIALES

Innovando para hacer entre todos, nuevas cosas en redes.



### Perfecta para nuestros productos

on el afan de proporcionar la experiencia culinaria completa, Leo Boeck ha ideado una compañera perfecta para nuestras salchichas y amburguesas, nuestra cerveza Leo Bier. Una cerveza de trigo estilo hefeweizen aleman. afrutada y refrescante pero más ligera que la clasica Paulaner o No solo tienen la experiencia y la Erdinger, lo que te permite acompañar tu bocadillo sin acabar demasiado inchado.

Realizada 100% con maltas v lúpulos de máxima calidad, y de forma artesanal tal y como el resto de nuestros productos.

Para la elaboración de esta cerveza Leo Boeck ha confiado en

la experiencia y el saber hacer de Almogaver, referente nacional en el panorama cervecero artesanal. Con una trayectoria de más de 15 años en la elaboración artesanal de cervezas, y unas instalaciones propias de primer nivel situadas en Barcelona.

profesionalidad que buscamos, también la mentalidad y complicidad para entender cuál es la cerveza que sabemos que es la mejor para nuestros productos.

#### Nota de cata

efrescante cerveza de trigo (weissbier), de medio cuerpo y de un color dorado intenso. Esta cerveza ofrece aromas a plátano v alemanes, la malta v la levaduclavo con ligeros toques picantes ra que la caracteriza. Ideal para y a vainilla. La corona blanca y compacta ayuda a mantenerla siempre fresca en el vaso. Li- farras y burgers. geramente ácida en boca, pero limpia y crujiente, de trago largo

y muy refrescante. Marida cómodamente con una gran cantidad de platos gracias a la equilibrada combinación de lúpulos nobles acompañar nuestras salchichas estilo alemán, pero también buti-

#### Leo Bier Hefewizen

Alcohol: 4,2% Grado plato: 110 Amargor: 18 IBU Color: 18 EBC

Maltas: Pils, Malted Wheat,

Copos de avena

Lúpulos: Challenger, Tradition, Mittelfruh (All ECO)

Burger de butifarra, sabor insuperable.

de más éxito en los Frankfurts son sin duda sas de cerdo, un producto poco demandado fuera de los locales tipo Frankfurt, donde es bien conocido y apreciado, . predominan la Burger de ternera, pero espectacular y por consiguiente Para reforzar la venta, y para con un importante club de fans. Quien la prueba, repite.

no de los productos Cuando en algún evento en el que ha participado Leo Boeck, hemos dado a probar nuestras hamburguesas, a todo el mundo le sorprende la de cerdo y la acaban prefiriendo a otras, aparentemente más gourmet como por ejemplo la Black Angus.

> ayudar a los clientes que no las conocen, a saltar la barrera

de pedir una hamburguesa de saborosas. cerdo, la podemos vender como butifarras y salchichas del país, y todos saben que son de cerdo, pero en la versión hamburguesa el mercado se ha movido a las nuestras cartas. de ternera. Las especias que lleva nuestra Burger de cerdo son muy parecidas a las de las de las butifarras, y las hace muy

hamburguesa de butifarra. A Una Burger de butifarra, con todo el mundo le encantan las salsa de tomate Leo Boeck y por ejemplo un poco de escalivada, si la ofrecemos a nuestros clientes, será un éxito seguro en





# Más rollito a tus reels y stories

a os hemos hablado en la revista, en otras ocasiones sobre la importancia de las redes sociales y como nos permiten acercarnos a nuestros clientes actuales y futuros, para hacerles partícipes de las experiencias en nuestros locales.

Desde Leo Boeck para facilitaros el trabajo y personalizarlo,
hemos creado unos stickers
(gifs animados) para dar un
poco más de rollito a vuestras
reels y stories de Instagram o
Tik Tok. Los podréis encontrar
fácilmente haciendo la búsqueda leoboeck en el apartado de
Gifs.

Por si no conocéis los gifs y queréis probar a poner un gif Leo Boeck en una story Instagram, os dejamos aquí los pasos.

