

Bébetelo con Sr. Mendrugo, la última incorporación cervecera de Dia hecha con el excedente de pan de sus tiendas



/ Dia se alía con la cervecera arandina Mica para elaborar e incorporar a su surtido “Sr. Mendrugo”, una cerveza artesanal hecha con el excedente de pan de sus tiendas.

/ Este “pan líquido”, que lucha contra el desperdicio alimentario y fomenta la economía circular, se puede encontrar en gran parte de las tiendas Dia de Castilla y León.

/ La exquisita Pale Ale dorada con un toque tostado, como la corteza del pan, se suma a la amplia gama de cervezas que ofrece Dia y entre las que destacan sus famosas Rambler’s, que el pasado verano sumaron nuevas variedades artesanales como las Ramblers Red Ale, Reserva y la Session IPA.

18 de enero, Madrid. Los fanáticos del pan y de la cerveza están de enhorabuena: Sr. Mendrugo, la última variedad cervecera de Dia elaborada con excedente de pan de sus tiendas, ya está disponible en gran parte de sus establecimientos de Castilla y León.

Sr. Mendrugo es una cerveza elaborada a base de pan por la empresa arandina Cervezas Mica, junto a Pascual Innoventures y Robingood, especializada en la fabricación de cervezas naturales y 100% artesanales. Con esta alianza entre Dia y Mica, la compañía responde a su compromiso con la economía local y a la demanda del mercado, con un consumidor que se inclina cada vez más por productos de proximidad e iniciativas sociales.

La receta de alianza es esta exquisita Pale Ale, dorada con un toque tostado, como la corteza del pan, que incluye agua, malta de cebada, cebada, lúpulos, levadura y pan donado por las tiendas Dia. Se trata de una cerveza suave, con personalidad, que combina el apetitoso aroma de la panadería con toques florales armoniosos y un justo punto de amargor que la hace diferente y agradable. Un “pan líquido” que ofrece un maridaje ideal con aperitivos y carnes.

Sr. Mendrugo es un proyecto que nace como palanca para luchar contra el desperdicio alimentario y fomentar la economía circular y se impulsa con las ganas de hacer las cosas de manera diferente. Y para preservar su carácter de proximidad y la sostenibilidad de los ingredientes con que se fabrica, su distribución se realiza en gran parte de las tiendas Dia de Castilla y León.

El divertido nombre elegido para la cerveza Sr. Mendrugo está, además, en sintonía con la apuesta de Dia por [bautizar sus productos con juegos de palabras frescos y un toque de humor](#). Un rasgo diferenciador que refuerza el éxito de su alianza con la cervecera artesanal Mica, fundada en 2014 y cuyo trabajo y dedicación han sido reconocidos con premios nacionales e internacionales como el World Beer Awards o The International Beer Challenge (UK).

Trinidad Dávila, responsable de Sostenibilidad de Dia España asegura que *“esta colaboración nos permite apoyar una iniciativa innovadora, que fomenta el desarrollo local y contribuye a la circularidad de los recursos combatiendo el desperdicio de alimentos, al mismo tiempo que nos da la oportunidad de ofrecer a nuestros clientes un producto de calidad, diferente y divertido (tanto por fuera como por dentro).”*

De la panadería de Dia a la botella

La cerveza Sr. Mendrugo, de estilo Pale Ale, sustituye en su elaboración cerca del 50% de la malta por excedentes de pan de Dia en perfectas condiciones para elaborar una cerveza diferente y de máxima calidad y que, de otra manera, serían desaprovechados.

En este innovador proyecto de economía circular participan cinco establecimientos propios y una franquicia Dia, en los cuales se garantiza que los productos entregados a Mica cumplen con los criterios higiénico-sanitarios correspondientes para incorporarlos al proceso de producción de la cerveza. En la propia etiqueta de la cerveza se indica que en su elaboración se han utilizado excedentes de pan de tiendas Dia.

Cervezas Mica completa el círculo de sostenibilidad al convertir su excedente de grano en alimento para ganado e incluso materiales bioplásticos, además de utilizar cebada procedente de cultivos de proximidad localizados en Fuentenebro (Burgos).

Una nueva incorporación para la amplia gama de cervezas de Dia

Fiel a su máxima de proximidad con el cliente poniendo a su alcance productos de la mejor calidad, adaptados a sus necesidades, la compañía suma esta innovación a su amplio surtido de cervezas, entre las que destacan su marca Rambler's. Con la vista puesta en esta búsqueda constante de la mejora, Dia ha incorporado en los últimos años novedades y actualmente cuenta con 19 referencias y 15 variedades de su marca de cerveza.

Precisamente el pasado verano, Dia lanzó su nueva gama Rambler's de cervezas artesanas con sus variedades Red Ale, Reserva, y Session IPA. Para su producción se confía en el buen hacer artesano de las microcerveceras españolas, como es el caso de Cervezas Arriaca, con reconocimientos nacionales e internacionales, que elabora la Session IPA en Guadalajara.

Ahora, Dia suma una nueva y original variedad cervecera gracias a cervezas Mica y Sr. Mendrugo, elaborada en la Ribera del Duero. Productos únicos y singulares que responden a la demanda de sus clientes, ya que el mercado de la cerveza artesanal ha crecido un 10% en los últimos años, mientras respetan el compromiso con la economía local.



Sobre Grupo Dia

Cada día más cerca

Somos Grupo Dia, la red líder de tiendas de proximidad con cerca de 6.000 establecimientos en España, Argentina, Brasil y Portugal. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto a través de nuestras tiendas físicas como de nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Dia abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 38.500 personas que forman nuestro equipo en tienda, almacén y oficina, y las 18.000 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca de las personas para que todos tengamos la calidad que merecemos a nuestro alcance. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 6.600 millones en 2021.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 86% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros 45 millones de clientes en el mundo una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y una marca Dia renovada. Además, trabajamos para generar un impacto positivo allí donde operamos. Gracias a las oportunidades de empleo y autoempleo que fomentamos en cada barrio, generamos más de 151.000 puestos de trabajo directos e indirectos en 2021 y nuestra contribución al PIB de los cuatro países superó los 9.200 millones de euros.

www.dia.es

#CadaDiaMasCerca

Linkedin: [Dia España](#)

Twitter: [@Dia_Esp](#)

Para más información:

Dia España

Raquel González
raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com
+34 655712890

Ogilvy

Isabel Uría
Isabel.uria@ogilvy.com
+34 699244750

