



NOTA DE PRENSA

Mahou San Miguel y la Federación Canaria de Celíacos presentan en Canarias la nueva cerveza Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten apta para celíacos

- *En el curso de la rueda de prensa, que se ha celebrado esta mañana en el Centro de Producción de la Compañía en Canarias, también se han explicado los detalles del acuerdo para que esta cerveza sea accesible a todos los consumidores celíacos de Canarias*

Santa Cruz de Tenerife, 18 de febrero de 2016. Mahou San Miguel y la Federación Canaria de Celíacos han presentado hoy en el Centro de Producción de la Compañía en Canarias la nueva cerveza Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. En el curso del acto también han explicado los detalles del acuerdo al que han llegado para que este producto sea accesible a todos los consumidores celíacos de Canarias. Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten, que estará tanto en el canal de alimentación como en el de hostelería, permitirá a estos consumidores disponer de un producto que se adapta a sus necesidades y además en sus establecimientos habituales, es decir, sin tener que acudir a tiendas especializadas.

El lanzamiento se produce tras un largo proceso de investigación del departamento de I+D+i de Mahou San Miguel, que ha desarrollado una técnica puntera para obtener una cerveza apta para las personas intolerantes al gluten con el sabor característico de la marca. Durante el proceso de investigación y elaboración de Mahou Sin Gluten, la Compañía ha colaborado con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), que representa a las más de 450.000 personas que podrían ser celíacas en el país, para elaborar un producto que satisfaga todas las necesidades de estos consumidores. De hecho, la asociación certifica esta circunstancia a través de un número específico que puede verse en todos los envases.

Mahou San Miguel refuerza su apuesta por el mercado sin gluten, después de que el año pasado lanzara San Miguel Gluten Free, su primera cerveza apta para celíacos.

Rafael González-Coviella, brand manager de Mahou San Miguel en Canarias, explicó que "la decisión de adaptar nuestros productos a las necesidades de los celíacos es un ejercicio de responsabilidad que se ajusta perfectamente a la línea de trabajo que ha desarrollado nuestra Compañía a lo largo de toda su historia". González-Coviella indicó que "en ocasiones las personas con intolerancia al gluten se sienten frustradas cuando salen a tomar algo con sus amigos y familiares y no pueden hacerlo porque no encuentran los productos que necesitan. Nosotros queremos aportar algo para que el día a día de una persona con este problema sea lo más normal posible".



El brand manager de Mahou añadió que “no solo me refiero al hecho de añadir una nueva cerveza, como es Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten, al catálogo de la compañía, sino al hecho de ampliar las oportunidades gastronómicas de los celíacos. Como saben, Mahou San Miguel está muy comprometida con la gastronomía que se desarrolla en las Islas y el trabajo de los profesionales que la hacen posible. Nuestro objetivo es que todos los isleños, sin excepción alguna, tengan la oportunidad de disfrutar de la amplia gama de nuestros productos. Por esa razón no podíamos dar la espalda a ese 1% de la población canaria que tiene intolerancia al gluten”.

La colaboración entre el colectivo de afectados y Mahou San Miguel ha sido mútua, ya que gracias precisamente a la Federación Española, el Departamento de I+D+I de la compañía logró desarrollar Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten. “Los investigadores de la cervecera descubrieron una técnica puntera para elaborar este producto sin variar ni un ápice el sabor característico de nuestra cerveza”, tal y como confirmó el director del Centro de Producción de Mahou San Miguel en Canarias, Ángel Chicharro.

“Esta nueva cerveza y, por supuesto, San Miguel Gluten Free, ya están siendo distribuidas por los establecimientos que trabajan con nosotros, sin necesidad de que el consumidor acuda a tiendas especializadas. La cerveza Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten podrá ser identificada gracias a que el logotipo aparece destacado con una franja verde. Además, tendrá presente la particular Espiga Barrada, símbolo internacional que identifica los productos libres de gluten. Este nuevo producto se une al lanzado el pasado año pasado, San Miguel Gluten Free, su primera cerveza apta para celíacos”.

La tesorera de la Asociación de Celíacos de Tenerife, Elena Piquer, agradeció a la compañía este esfuerzo y su implicación con el colectivo. Asimismo, explicó a los presentes que “la enfermedad es una intolerancia alimentaria permanente al gluten que ocasiona una atrofia de las vellosidades intestinales que conlleva que los nutrientes no se absorban correctamente. Los síntomas más frecuentes son: pérdida de apetito y de peso; diarrea crónica y/o vómitos; estreñimiento; distensión abdominal; irritación y otras alteraciones del carácter; retraso en el crecimiento; anemia ferropénica resistente al tratamiento. Sin embargo, los síntomas pueden estar ausentes tanto en los menores como en los adultos; lo que se denomina enfermedad silente”. Por ello, las personas con este problema deben tener especial cuidado con aquellos alimentos que contienen gluten, entre ellos la cerveza tradicional.

Esta enfermedad intestinal la padecen 1 de cada 80 canarios, aproximadamente, y puede aparecer a cualquier edad.

Sobre Mahou San Miguel

Compañía familiar 100% española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción del 35,5%. Dispone de ocho centros de elaboración de cerveza –siete en España y uno en India–, dos manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 2.700 profesionales.

Cuenta con 125 años de historia, que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. Desde entonces,



la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de Solán de Cabras. Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan, entre otras, Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial, Alhambra Reserva 1925 o productos pioneros en su categoría, como San Miguel 0,0% y San Miguel ECO. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales fruto de acuerdos con partners como Carlsberg y Warsteiner.

La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 75% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 60 países.

Para más información:

Visible Comunicación
comunicacion1@visiblecomunicacion.com
610 693 679