



~~PROHIBIDA~~

Crema de Arroz

~~PROHIBIDA~~ Crema de Arroz es de sabor delicado y textura inigualable, suave, envolvente... Terciopelo en boca, imposible para paladares vulgares. Transgrede lo convencional.

~~MANIFIESTO~~

Prohibido lo convencional. Prohibida la indiferencia. Prohibido el aburrimiento. Prohibido no arriesgar. Prohibido no disfrutar cada sorbo de ~~PROHIBIDA~~ y cada instante de la vida. Prohibidos los espíritus que no se elevan, las risas que no suenan, los sueños que no vuelan y el no atreverse a intentar. Prohibidos los pies quietos y las mentes dormidas. Prohibido no sentir, aunque duela, y no aprender de la experiencia. Prohibido arrepentirse. Prohibida la inconsciencia. Prohibido no transgredir, porque salirse de la norma es vivir. Prohibido no ser tú. Prohibido olvidar que sólo son normas aquellas que te quieras saltar.

~~PROHIBIDA~~
Es una marca de:

Albuferafoods
www.albuferafoods.com
sales@albuferafoods.com
Tel.: +34 963 28 39 38

Nuestro tabú es lo convencional. Simplemente tendemos a la excelencia y a despuntar por la calidad de nuestros productos, porque lo común no nos motiva. Perseguimos retos, porque nos aburre el estancamiento. En 2015 lanzamos ~~PROHIBIDA~~ como evolución de nuestra materia prima. Creamos nuestra propia cerveza artesana de arroz prohibido, que le dio nombre. Una receta de autor, que simbolizaba la máxima expresión del riesgo de alejarse de la norma. Conseguimos un nuevo sabor de edición limitada, una nueva experiencia en el mundo de las cervezas artesanas: cerveza de arroz para maridar con arroces. Continuamos evolucionando, porque el estancamiento está prohibido para nosotros y ampliamos nuestra gama de bebidas alcohólicas derivadas de nuestra materia prima. Y ya que lo común resulta indiferente, hoy presentamos ~~PROHIBIDA~~ Crema de Arroz, para seguir confrontando el aburrimiento de los sentidos. Es nuestro primer licor crema de arroz, y con él abordamos el reto de diferir pese a la apariencia similar a la mayoría. Sin embargo, ~~PROHIBIDA~~ Crema de Arroz se elabora siguiendo una receta personal, que la dota de una cremosidad particular, y la sitúa más allá del estándar de calidad de producto, por su textura y personalidad. Son nuestros sutiles y contundentes sellos de identidad, que mantenemos en el tiempo y nos guían en cada nuevo reto que emprendemos.

