

La Fábrica de Cervezas de Estrella Galicia apuesta por la castaña en esta temporada

Las anteriores ediciones de la marca despertaron gran expectación y se agotaron en cuestión de horas

EFE SANTIAGO

Estrella Galicia anunció que volverá a sorprender a sus consumidores con una nueva propuesta cervecera de su proyecto Fábrica de Cervezas, en esta ocasión, con el ingrediente clave de la castaña, un producto de temporada que evoca al otoño y a la época de los tradicionales magostos gallegos.

La cervecera coruñesa informó un comunicado, de que esta será la cuarta edición de Fábrica de Cervezas Estrella Galicia que se presenta este año, tras haber lanzado al mercado las variedades de Pimientos de Padrón, Percebes da Costa da Morte y Calabaza y Vainilla.

Enorme expectación

Hijos de Rivera, también informó de que todas las gamas que han sacado a lo largo del año al mercado "despertaron una enorme



La nueva especialidad de Estrella

expectación y que se agotaron en cuestión de horas".

La creatividad y la experiencia de los maestros cerveceros de Estrella Galicia se ha puesto de nuevo al servicio de "recetas para sorprender de tierra, mar y aire", como dice el lema del proyecto de la tradicional marca de cervezas coruñesa.

En este sentido, Luis Alvar, maestro cervecero de Estrella Galicia, cuenta que "el ingredien-

te estrella es un clásico del otoño como la castaña, que hemos introducido en dos fases del proceso para obtener toda su esencia: durante la elaboración del mosto y en la etapa de maduración".

Una integración perfecta

El maestro cervecero señaló, además, que "el resultado es que tanto el sabor como el aroma de la castaña queda perfectamente integrado dentro de las características propias de nuestro estilo de cervezas".

A partir de los próximos días los consumidores podrán encontrar Fábrica de Cervezas Estrella Galicia de Castañas en establecimientos seleccionados así como en la web de la marca, donde estará disponible a partir del 28 de noviembre. Al mercado se lanzarán un total de 8.000 litros de esta cerveza en formato botella de 50 centilitros.

Manteniendo el espíritu artesanal de cada una de las ediciones anteriores, nace esta creación dulce y sedosa, con agradables notas ahumadas, florales y acarameladas al entrar en boca.

Su aroma a frutos secos y castañas se logra gracias a la incorporación de este fruto en dos etapas diferentes del proceso de fabricación, con el objetivo de intensificar la aportación sensorial de este fruto. ●

Carrefour aplica la tecnología blockchain en el sector alimentario para conocer su trazabilidad

REDACCIÓN A CORUÑA

Carrefour lanza en España el primer sistema de trazabilidad alimentaria blockchain. La gran superficie comenzará en uno de sus productos: el pollo campero criado sin tratamientos antibióticos. Para ello, utilizó la plataforma IBM Food Trust, de la que es miembro fundador y contó también con los servicios de IBM y la colaboración del grupo Coren.

Según Jorge Ybarra, director comercial Alimentación de la compañía destacó su apuesta por "Convertirse en el líder de la transición alimentaria para todos", en este sentido, señaló que "el uso de la tecnología blockchain nos per-

mite avanzar en la realización de este objetivo, ya que responde a una prioridad del grupo: garantizar a los consumidores la trazabilidad de nuestros productos con total transparencia".

Un código QR

Blockchain ofrece la posibilidad de acceder a una base de datos segura y distribuida en bloques que contienen el historial de todos los actores de la cadena y sus intercambios durante la creación y distribución de un producto. Gracias a esto se puede gestionar la información de manera transparente, inviolable y a través de datos independientes.

En el caso concreto del pollo campero "Calidad y Origen", se

incluye en su etiqueta un código QR que se escanea a través del smartphone.

De este modo, el consumidor gallego puede conocer información relativa a este producto como por ejemplo, la fecha de nacimiento del pollo, el modo de cría, la ubicación de la granja, el alimento que recibió, el proceso de envasado o la fecha en la que llegó a Carrefour.

Los beneficios de la tecnología blockchain aplicada al sector de la distribución son numerosos. Para los consumidores supone un avance porque responde a la necesidad de ofrecerles mayor visibilidad sobre la seguridad alimentaria, confianza y garantía sanitaria. ●

INVESTIGACIÓN

El detector de rayos cósmicos "Tristan", desarrollado por la USC, viaja hacia la Antártida

El detector de rayos cósmicos "Tristan", desarrollado por la Universidad de Santiago (en colaboración con el Laboratorio de Instrumentación y Física Experimental del Partículas de Coimbra (Portugal), viaja hacia la Antártida en el buque oceanográfico Sarmiento de Gamboa. Este detector participará en una misión de apoyo a la campaña polar española, para lo cual tomará datos de forma continua entre los paralelos 42°N (Vigo) y 53°S (Punta Arenas, Chile).

PALEONTOLOGÍA

Descubren en Brasil el dinosaurio de cuello largo más antiguo

Un grupo de paleontólogos descubrió en el sur de Brasil el que fue descrito como dinosaurio de cuello largo más antiguo del mundo, a partir del análisis de tres esqueletos fosilizados completos, informaron ayer fuentes académicas. El nuevo dinosaurio, de la especie de los saurópodos y bautizado como Macrocollum itaquii, fue descrito a partir de los tres esqueletos completos fosilizados.



Pedro Duque interviene durante una sesión de control | AEC

GOBIERNO

Pedro Duque considera que las subvenciones y los créditos en I+D+i no son equivalentes y "no se pueden sumar"

El ministro de Ciencia, Innovación y Universidades, Pedro Duque, advirtió ayer de que las subvenciones y los créditos que los presupuestos generales del Estado consignan para la ciencia son dos conceptos que por razones contables ni se pueden ni se deben sumar porque "no son en absoluto equivalentes".

BIOLOGÍA

Describen las claves genómicas del origen de los vertebrados

Un equipo internacional de científicos, coliderado por investigadores del Centro de Regulación Genómica (CRG), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Centro Nacional de Investigación Científica (CNRS) francés, ha descrito los procesos que posibilitaron la diversidad de funciones y de regulación de los genes durante la transición de invertebrados a vertebrados.

ARTE

Un Rembrandt con las huellas del maestro holandés, a subasta por seis millones

La obra "Estudio de la cabeza de un joven" de Rembrandt van Rijn, que supuestamente contiene las huellas dactilares del pintor holandés, sale a subasta el 5 de diciembre en Sotheby's Londres por un valor estimado de 6 millones de libras (6,7 millones de euros). Tras un examen técnico del boceto al óleo de casi 400 años, los restauradores descubrieron las marcas del pulgar del maestro presionadas en la pintura húmeda y ocultas bajo las capas de barniz sobrepintado.