



ΧΩΡΟΣ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ
EST. 2015

**Μαγειρεύοντας με μπίρα για το οικογενειακό τραπέζι τη Δευτέρα 11 Απριλίου
με συνταγές της food blogger Μαριλίτα Χατζηβασιλείου,
γνωστή ως «Gourmelita», στο ΑΘΗΝΕΟ !**

Μια διαφορετική εμπειρία έζησαν όσοι βρέθηκαν χτες- στο **ΑΘΗΝΕΟ**, όπου συνάντησαν τη food blogger, Μαριλίτα Χατζηβασιλείου, γνωστή ως Gourmelita, σε μια βραδιά αφιερωμένη στην προετοιμασία ενός οικογενειακού τραπέζιου με συνταγές εμπνευσμένες από τη μπίρα. Η παρέα, που δημιουργήθηκε από τους φίλους του καλού φαγητού και της μπίρας συγκεντρώθηκε στο ΑΘΗΝΕΟ, τον πρώτο χώρο δημιουργικής ζυθοποιίας στην Ελλάδα.

Η χαλαρή διάθεση, ο ζεστός χώρος του ΑΘΗΝΕΟ και φυσικά η μεγάλη ποικιλία από μπίρες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας που συνοδεύουν εξαιρετικά το φαγητό ήταν, εκτός από τα «μαγειρικά» μυστικά της Gourmelita, οι πρωταγωνιστές της χθεσινής βραδιάς.

Η Gourmelita παρουσίασε στους προσκεκλημένους τρεις εύκολες συνταγές συνδυάζοντας διαφορετικές ποικιλίες μπίρας, μπιροπιτάκια με ΑΘΗΝΕΟ #8 (lager με πιπερόριζα), κοτόπουλο στη γάστρα με μπίρα AMSTEL και ένα απολαυστικό κέικ με μαύρη μπίρα Amstel Bock! Τις συνταγές της μπορείτε να τις βρείτε αναλυτικά στο food blog www.gourmelita.gr

Η βραδιά έκλεισε με ερωτήσεις για περισσότερα tips και πολλά τσουγκρίσματα με τις χειροποίητες μπίρες που παράγονται στα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ.

Στα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ ρέουν μπίρες lager, με προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων και Ale διαφόρων ειδών, με πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις και είναι διαθέσιμες μόνο σε βαρέλι 20 λίτρων. Οι μπίρες του ΑΘΗΝΕΟ βγαίνουν σε μικρές παρτίδες, είναι διαθέσιμες μόνο σε επιλεγμένα σημεία* στην Αθήνα και θα έχουν πολλές διαφορετικές ποικιλίες, ανάλογα με την εποχή.

Το ΑΘΗΝΕΟ δημιουργεί μια μπίρα για κάθε εποχή: Τέσσερις μπίρες κάθε χρονιά, η κάθε μια εμπνευσμένη από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε εποχής: άνοιξη/καλοκαίρι: ανοιχτόχρωμες, φρουτώδεις, δροσερές, Φθινόπωρο/Χειμώνα: σκουρόχρωμες και έντονα αρωματικές.

Το **ΑΘΗΝΕΟ** είναι ανοιχτό στο κοινό κάθε Σάββατο και με ελεύθερη είσοδο προσφέροντας μια γνωριμία με το χώρο και δοκιμή των χειροποίητων συνταγών που παράγονται στα καζάνια του.

Περισσότερες πληροφορίες για τις δράσεις του ΑΘΗΝΕΟ θα βρείτε στο: www.athineo.gr και στη σελίδα στο Facebook: www.facebook.com/Let's beer.gr

Σχετικά με το ΑΘΗΝΕΟ:

Το **ΑΘΗΝΕΟ** βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Αθήνα, στη Λεωφόρο Κηφισού 102, ακριβώς στο σημείο που πριν από πάνω από 50 χρόνια ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο Ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Είναι ένας χώρος με σύγχρονη αισθητική και αποτελεί τόπο έμπνευσης αλλά και συνάντησης για τους λάτρεις της μπίρας. **Είναι ανοιχτό στο κοινό κάθε Σάββατο και με ελεύθερη είσοδο προσφέροντας μια γνωριμία με το χώρο και δοκιμή των χειροποίητων συνταγών που παράγονται στα καζάνια του.** Στο **ΑΘΗΝΕΟ** παράγονται απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις, παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων.

ΑΘΗΝΕΟ: Λ. Κηφισού 102, 122 41 Αιγάλεω.

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 50 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. **Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Bock, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, Buckler** από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**. Παράλληλα, **εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας όπως τις: Sol, Mc Farland, Erdinger, Affligem, Murphy's, Duvel, Chimay** και άλλες. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Με τη βοήθεια ενός **εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε 26 χώρες και στις 5 ηπείρους.**

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία έχει επενδύσει στον **εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας**, στην υιοθέτηση μιας ολοκληρωμένης **περιβαλλοντικής πολιτικής**, τη διαμόρφωση ενός **ασφαλούς και δίκαιου εργασιακού περιβάλλοντος**, την ενημέρωση των καταναλωτών για την **υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ** και την **κοινωνική προσφορά**, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διαθέτει από την TÜV AUSTRIA HELLAS ISO 9001:2008 για την ποιότητα των προϊόντων, ISO 22000:2005 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001-2004 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού. Επιπλέον, είναι η **πρώτη εταιρία στην Ελλάδα** που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (**CR Index**) για το 2013.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:

την Grey Athens, Αγγελική Μουτσάτσου 213 0117757, a.moutsatsou@greyathens.gr

ή την Αθηναϊκή Ζυθοποιία: Μάνος Ιατρέλης 210 5384229, manos_iatreлис@heineken.com