

CERVEZA

EL LADO C



**CERVECEROS
DE MÉXICO**

CÁMARA DE LA CERVEZA Y DE LA MALTA

¿QUÉ HACE ÚNICA A LA CERVEZA?

La cerveza cuenta con características propias de elaboración, composición y consumo que la convierten en una bebida con identidad única.

01



Una de las graduaciones alcohólicas más bajas:
Es una bebida de baja graduación alcohólica, con un contenido fijo cercano al 4.5% en la mayoría de sus presentaciones.

02



Elaborada a partir de 4 ingredientes naturales:
Se produce a partir de agua, malta, lúpulo y levadura.

03



Proceso de fermentación natural:
Su elaboración depende de un proceso de fermentación en el que participan levaduras y otros microorganismos, lo que define su calidad y perfil sensorial.

04



Envase sellado de origen:
La única bebida con contenido alcohólico fijo que se comercializa en presentación individual, con un sello industrial que garantiza su autenticidad y seguridad desde fábrica.

05

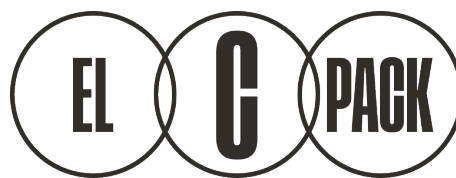


Lenta absorción y consumo gradual:
El alcohol presente en la cerveza se absorbe más lento, favoreciendo un consumo moderado.

¿CUÁL ES EL IMPACTO DE LA CHELITA EN MÉXICO?

La cerveza no es solo una bebida, es una cadena de valor con impacto ambiental, social y económico en todo México.

Conoce el six pack del Lado C de la Cerveza:



**Este Lado C también
representa Comunidad,
Cultura y Compromiso:**

Identidad, tradición y punto de encuentro para millones de personas.

C de Consumo Consciente

- La cerveza tiene una de las graduaciones alcohólicas más bajas, con un promedio de **4.5%**.
- Su consumo suele estar asociado a la convivencia y la gastronomía.
- Una industria que promueve la moderación a través de información clara, etiquetado transparente y mensajes de prevención.
- La industria cervecera lleva décadas invirtiendo en innovación de productos sin alcohol.
- La industria ha invertido más de mil millones de pesos en acciones para promover el consumo y la venta responsable de bebidas con alcohol.

C de Cuidado del Medio Ambiente

C de Cuidado del Agua:

- La industria cervecera mexicana es líder mundial en eficiencia hídrica: utiliza 1.6 litros de agua por cada litro de cerveza. Frente a un promedio internacional de 4 a 6 litros, según el estudio Gestión del Agua en la Industria Cervecera.

C de Circularidad:

- + **46%** de los envases son reutilizables.
- Se han sustituido anillos plásticos, reduciendo hasta 65% el uso de material.
- + **75%** de los procesos operan con energía limpia. Meta de neutralidad de carbono al 2040.

C de Contribución

- + La industria cervecera aporta alrededor del **1.5%** del PIB.
- + Genera **+715 mil** empleos.
- + Activa **168** actividades económicas en más de **20** estados del país.
- + **73%** de insumos de origen nacional.
- + Liderazgo global como cuarto productor mundial.