**Las 3 bebidas mexicanas que no pueden faltar en tu altar de muertos**

**Ciudad de México a 26 de octubre del 2022.-** Para todos los mexicanos, el **Día de Muertos** es más que una linda tradición para honrar y recordar a los difuntos; significa un momento muy especial lleno de **misticismo** que no se puede encontrar en otra parte del mundo, donde dialogamos una vez más con nuestros seres que se han ido y les ofrendamos tanto sus bebidas como alimentos favoritos, para consentirlos “en el más allá”.

El Día de Muertos **es una fiesta**, más que una fecha “triste” en el calendario, que bien vale la pena vivir. Su importancia es tal, que en el 2003 fue declarado Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad, por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura ([UNESCO](https://www.gob.mx/inpi/articulos/altares-indigenas-de-dia-de-muertos-cual-quieres-para-recibir-a-los-tuyos)).

De acuerdo con los expertos en sabores tradicionales de [Cielito Querido Café](https://cielitoquerido.com.mx/), reconocidos por emplear insumos y personal 100% mexicanos, existen **3 bebidas que no pueden faltar en el altar de muertos** para estas fechas:

* **Café** **en cualquier presentación**, cuyo grano es plantado en 15 estados como Chiapas, Veracruz y Oaxaca, siendo actualmente México el país [número 11](https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico?idiom=es) a nivel mundial en cuanto a su producción, contabilizando 899 mil toneladas generadas entre el 2017 y el 2021.

Una de las bebidas más tradicionales de nuestro país, el café honra nuestra cultura y se ha transformado en parte de nosotros. Desde el café diario de las mañanas, hasta el acompañante de nuestros momentos más nostálgicos, es un elemento que no se puede quedar atrás a la hora de recordar a los que han partido, pues, ¿quién no ha vivido su mejor momento junto a una taza de café?

* **Chocolate o cacao puro**. El cacao, aparte de ser la fuente de uno de los sabores favoritos de la mayoría de los mexicanos (el chocolate), representa como ningún otro alimento la cosmovisión de las culturas prehispánicas. Según una vieja [leyenda](https://www.gob.mx/siap/articulos/2-de-septiembre-dia-nacional-del-cacao-y-el-chocolate?idiom=es), “*Quetzalcóatl robó este preciado fruto del edén de los dioses para que los hombres tuvieran alimento y pudieran desarrollar la sabiduría, el estudio y la capacidad de hacer arte, cualidades que eran exclusivas de éstos*”.

Aunque se suele tomar caliente, también sabe delicioso **frío**, en presentación de **granizado** y hasta **acompañado con chile**, lo que le da una explosión muy particular de sabor al chocolate que resalta todavía más la esencia de nuestra tierra y cultura.

* **Horchata**. Si bien es de origen español (comunidad Valenciana), donde se preparaba a partir de un tubérculo conocido como chufa, la horchata se ha convertido en una de las bebidas más representativas de nuestro país, que suele encantar a vivos y muertos, pero en este caso hecha con arroz, un ingrediente del que México produjo más de [257 mil toneladas](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-para-disfrutar) el año pasado.

Según muchos amantes de las bebidas premium, justamente en Cielito Querido Café se puede disfrutar una de las mejores horchatas del mercado, por lo que se ha convertido en un producto estrella de la marca, apapachando los paladares con un toque final de nuez en trocitos.

**Complementos para una ofrenda igual de memorable como el recuerdo de quienes se nos adelantaron**

El Día de Muertos es una de las **mayores expresiones de la cultura mexicana**. Si no sabes qué bebidas incluir, las anteriores recomendaciones son muy fáciles de conseguir y harán saber a los difuntos que **están más presentes que nunca en nuestros corazones**.

Por último, aparte de las bebidas, recuerda que una buen ofrenda debe tener, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural ([SADER](https://www.gob.mx/agricultura/edomex/articulos/conoce-los-elementos-de-la-ofrenda-del-dia-de-muertos?idiom=es)):

* **Sal y Mantel Blanco**. La sal es el color de la pureza y el principal elemento de purificación, para que el cuerpo del difunto no se corrompa y pueda transitar entre este mundo y el más allá.
* **Agua**. Símbolo de pureza y que sirve para mitigar la sed de las ánimas tras su largo recorrido al que fue su hogar terrenal.
* **Copal e incienso**. Que limpian la casa de los malos espíritus para que las almas ausentes puedan entrar sin ningún peligro.
* **Flores**. Para aromatizar y adornar el lugar durante la estancia de las ánimas.
* **Velas y/o veladoras**. Que guían a los muertos en su camino.
* **Pan de muerto**. Símbolo de fraternidad y afecto hacia esos seres queridos que ya no están entre nosotros.
* **Comida**. Los platillos favoritos de aquellos que partieron al otro mundo.
* Así como las tradicionales **calaveritas**, **papel picado** para dar color y alegría a la ofrenda, y desde luego la **fotografía** de esos seres amados que dejaron una huella profunda en nosotros y que nunca dejaremos de extrañar.

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por identidad de México y diseñado por Héctor Esrawe e Ignacio Cadena. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 79 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/CielitoQueridoOficial/>

Instagram: <https://www.instagram.com/cielitoqueridooficial/>

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa**

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García, Business Manager

55 21 09 80 11 | [carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)