Bavaria è main sponsor della 3Epic MTB

bavaria-premium-lattina-33cl-bc4648d9

Bavaria, birrificio olandese indipendente, scende ancora una volta in campo affiancandosi con passione al mondo della bike: il brand, infatti, ha scelto di continuare ad essere sponsor della gara di Mtb più nota e suggestiva d'Italia, la 3Epic Mtb Adventure Race, candidata a mondiale 2018. Dopo il successo del primo appuntamento con la 3Epic Winter Ride lo scorso gennaio, e della 3Epic Cycling Road, la Granfondo su strada di giugno ai piedi delle Tre Cime, è ora la volta di 3epic MTB, il prossimo 3 settembre.

In questa occasione, gli appassionati potranno scegliere tra "Race" e "Ride": Race"significa mettersi alla prova su un percorso di 82 chilometri e 3.600 metri di dislivello a fianco dei grandi campioni della mountain bike, una prova di tecnica e di resistenza. Chi sceglie di affrontare il percorso con spirito Ride avrà a disposizione due diversi tracciati di 59 e 61 chilometri, il primo con 2.350 metri di dislivello più impegnativo e tecnico - con il tanto temuto Lavaredo Supertrail - e il secondo più scorrevole, 1.800 metri di dislivello, con passaggi inediti al Pian degli Spiriti, alla Torre del Diavolo e nella valle dell'Ansiei: il tutto senza ansia della classifica, ma con "ranking" e premi a sorteggio tra tutti i partecipanti.

Durante la manifestazione i partecipanti potranno anche affrontare una prova di "best time": l'atleta che registrerà il miglior tempo nel corso della salita di 3,9Km alle Tre Cime di Lavaredo, nel tratto Malga Rimbianco - Rifugio Auronzo, riceverà inoltre in premio una fornitura annuale di Bavaria Premium.

Tutti gli iscritti alle gare riceveranno un welcome pack contenente una lattina da 33cl di Bavaria Premium, la Pilsner dissetante e facile da bere, perfetta per rigenerarsi dopo le fatiche delle gare. Bavaria Premium potrà anche essere gustata all'area ristoro, per fare il pieno di energie prima e dopo la corsa.

Prodotta secondo un'antica ricetta di famiglia, Bavaria Premium è contraddistinta dalla scelta accurata delle materie prime e dall'utilizzo di acqua minerale certificata estratta dalla sorgente di proprietà di

Bavaria che permettono di garantire e mantenere da sempre elevati standard di qualità.

www.bavaria.com