



La miglior birra
premium lager chiara
2007/08/09



Indicazione
Geografica
Protetta.



Guarda
come nasce
DAB CRUDA



dabcruda.it



DAB CRUDA

- Bionda giallo dorato, limpida, schiuma bianca, fine, persistente.
- Aromi puliti con lievi note di lievito e luppolo.
- Gusto pieno, piacevole con notevole pulizia. Note floreali e buona persistenza amarognola.
- Si abbina a carni bianche, pollo alla diavola, tacchino al forno, pizze tipo marinara o vegetariana, pesci come nasello o orata.

○ Luogo d'origine: DORTMUND - GERMANIA	○ Grado sacc.: 11,7°
○ Stile: DORTMUNDER EXPORT	○ Punto d'amaro: 24 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

DAL 1868

Nel 1868 Laurenz Fischer, Heinrich e Friedrich Mauritz, insieme al mastro birraio Heinrich Herberz creano una fabbrica di birra a **bassa fermentazione** che più tardi si chiamerà **Dortmunder Actien Brauerei, DAB**. A Dortmund comincia così una nuova epoca e il marchio **DAB** diventa il simbolo della **cultura tedesca della birra** in tutto il mondo.



IL PIACERE DI UNA BIRRA CRUDA

DAB nasce dalle migliori materie prime e da metodi di produzione all'avanguardia. **Acqua di Dortmund, malto e luppolo** sono da sempre i suoi unici ingredienti, secondo **l'Editto della Purezza del 1516**. Ad essi si aggiunge il contributo delle più moderne tecnologie per **conservare nel tempo la freschezza** della birra. Confezionata **cruda**, la birra DAB mantiene a lungo l'aroma e il gusto originale. Per questo DAB viene definita la **birra naturale, Nuda e Cruda!**

UNO STILE UNICO

DAB, ambasciatrice nel mondo dello stile **Dortmunder**, continua ad essere prodotta solo a **Dortmund** mantenendo la ricetta inalterata negli anni. Anche per questo ha ottenuto la certificazione europea di birra a **Indicazione Geografica Protetta**.

- N3485 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.
- N5457 BOTTIGLIA 0,66 l - Cartone da 12 bott.
- N1400 LATTINA 0,33 l - Vassoio da 24 latt.
- N0976 LATTINA 0,50 l - Vassoio da 24 latt.
- N5450 LATTINA 0,50 l x 6 - Cartone da 4 cluster
- 2833 MINIFUSTO 5 l - Cartone da 2 fusti
- N1411 FUSTO 30 l - VAR
- CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it