



Trova la tua scheda di degustazione

## ESTRELLA DAMM

- Bionda giallo dorato, schiuma bianca fine, persistente.
- Intenso aroma di pane, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo.
- Gusto dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e note di miele. Con buona persistenza retrogustativa.
- Ideale con torte salate, antipasti di mare e pesce azzurro al forno, carni bianche, affettati, formaggi freschi. Ottima con pizze semplici e al formaggio.

Luogo d'origine: <b>BARCELONA - SPAGNA</b>	Grado sacc.: <b>10,8°</b>
Stile: <b>LAGER</b>	Punto d'amaro: <b>21 IBU</b>
Fermentazione: <b>BASSA</b>	Temp. di servizio: <b>6/8°</b>
Grado alcolico: <b>4,6% vol.</b>	Saturazione: <b>4,6 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### IL PRESTIGIO DI UNA STELLA D'ORO

Oltre 140 anni fa, il giovane mastro birraio **August Kuentzman Damm** emigrò dall'**Alsazia** con la moglie Melanie, in fuga dalla guerra franco-prussiana. Il viaggio li portò sulla costa mediterranea, dove realizzarono il loro sogno: **fondare un birrificio e creare la loro birra**. Fin dalla sua fondazione, la qualità degli ingredienti è la **priorità del birrificio**: per questo lavorano direttamente con i coltivatori locali. Una volta selezionato, l'orzo arriva alla malteria, dove germoglia per essere poi essiccato e tostato, sotto l'**occhio vigile dei mastri birrai**.



### DAL 1876 LA BIRRA DI BARCELONA

Estrella Damm è la birra ideale per la sua **combinazione tra sapore e leggerezza** perché prodotta ancora oggi con la ricetta tradizionale del 1876, che prevedeva l'aggiunta del riso, dopo un processo di gelatinizzazione degli amidi.

Il **birrificio Damm** ha un controllo totale sulla filiera produttiva, a partire dagli agricoltori che coltivano l'orzo e il riso, rigorosamente spagnoli, elemento fondamentale del suo carattere mediterraneo.

○ 3481 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.

○ 3474 BOTTIGLIA 0,66 l - Cartone da 12 bott.

○ 3403 BOTTIGLIA 1 l - Vassoio da 6 bott.

○ 3477 LATTINA 0,50 l - Vassoio da 24 lattine

○ 3399 BOTTIGLIA 0,25 l x 6 - Cartone da 4 cluster

○ 3505 FUSTO 30 l - VAR

○ Stile: **EXPORT**

○ Grado sacc.: **13°**

○ Fermentazione: **BASSA**

○ Punto d'amaro: **21 IBU**

○ Grado alcolico: **5,4% vol.**

○ Saturazione: **4,6 g. CO<sub>2</sub>/l**

○ CONNETTORE TIPO G - "TRIANGOLO"



**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