

DAURA[®]

DAMM



Trova la tua scheda di degustazione

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**.



UNA BIONDA DALLA PARTE DEI CELIACI

Damm, ha reso possibile una **grande innovazione** grazie alla ricerca e all'impegno sociale. È nata così Daura in collaborazione con l'**Unità del Glutine del Centro Superiore di Ricerche Scientifiche** il massimo ente pubblico di ricerca in Spagna. Grazie alle tecnologie più avanzate, Daura è una **vera birra** in grado di garantire un contenuto di glutine **inferiore a 3 parti per milione** (il limite per i celiaci è inferiore a 20 p.p.m.). DAURA, dedicata ai celiaci, è gradita a chi ama una birra ideale tra sapore e leggerezza.

DAURA DAMM - GLUTEN FREE

- Bionda giallo dorato, schiuma bianca fine, persistente.
- Intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo.
- Gusto dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba, note di miele. Con ottima 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: BARCELONA - SPAGNA	○ Grado sacc.: 13°
○ Stile: LAGER	○ Punto d'amaro: 26 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5,4% vol.	○ Saturazione: 4 g. CO₂/l

○ **3497 BOTTIGLIA 0,33 l x 6** - Cartone da 4 open carry

○ **3495 BOTTIGLIA 0,33 l x 4** - Cartone da 4 pack

○ **3434 LATTINA 0,33 l** - Cartone da 24 lattine



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