

# DAURA®

## MÄRZEN

### DAMM



Trova la tua  
scheda di  
degustazione

## DAURA MÄRZEN

- Ambrata, limpida, schiuma bianca fine, persistente.
- Aromi intensi di malto, frutta disidratata e secca, miele, torrone, tabacco e spezie.
- Gusto dolce con note di noce moscata e cannella, liquirizia, frutta secca, finale amaro e buona persistenza retrogustativa.
- Ideale con piatti importanti a base di carne rossa, selvaggina, pesce in umido, stoccafisso, formaggi stagionati e salumi.

○ Luogo d'origine: <b>BARCELONA - SPAGNA</b>	○ Grado sacc.: <b>17°</b>
○ Stile: <b>MÄRZEN</b>	○ Punto d'amaro: <b>34 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>BASSA</b>	○ Temp. di servizio: <b>6/8°</b>
○ Grado alcolico: <b>7,2% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,5 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**.



### L'UNICA DOPPIO MALTO 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 di Madrid** il massimo ente pubblico di ricerca in Spagna. Adesso, grazie alle **tecnologie più avanzate** si è realizzata Daura Märzen una **birra doppio malto** ambrata dal gusto pieno, inimitabile, sempre con un contenuto di glutine **sotto le 3 parti per milione**, pur con la consistente concentrazione di malto che le conferisce un corpo ricco e strutturato. Daura Märzen gluten free: **vera birra**, ambrata, doppio malto d'orzo, ma senza glutine.

○ **3433 BOTTIGLIA 0,33 l x 4** - Cartone da 6 pack



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

LE FUNZIONALI: ANALCOLICHE, GLUTEN FREE E MIX