

DESDE 1955 Voll-Damm DOBLE MALTA



Trova la tua
scheda di
degustazione

VOLL - DAMM

- 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, sardine fritte stoccafisso, formaggi stagionati e salumi. Ottima con pizze elaborate alle verdure e salsiccia.

• Luogo d'origine: BARCELONA - SPAGNA	• Grado sacc.: 17,1°
• Stile: BOCK	• Punto d'amaro: 34 IBU
• Fermentazione: BASSA	• Temp. di servizio: 8/10°
• Grado alcolico: 7,2% vol.	• Saturazione: 4,6 g. CO₂/l

IL PRESTIGIO DELLA BIRRA IN SPAGNA

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**.



BARCELONA

UNA MÄRZEN DI CARATTERE

Grazie alla loro **esperienza**, e condizionati forse dall'origine alsaziana del fondatore, i **mastri birrai** della "Fabrica de Cerveza Damm" sono riusciti ad ottenere una **bock ambrata dal carattere deciso**.

• **3503 BOTTIGLIA 0,25 l** - Cartone da 24 bott.

• **3507 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

• **3532 BOTTIGLIA 0,66 l** - Cartone da 12 bott.

• **3489 FUSTO 20 l** - VAR

• **CONNETTORE TIPO G** - "TRIANGOLO"



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