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: **BARCELLONA - SPAGNA**	• Grado sacc.: **13,1°**
• Stile: **GLUTEN FREE LAGER**	• Punto d'amaro: **26 IBU**
• Fermentazione: **BASSA**	• Temp. di servizio: **6/8°**
• Grado alcolico: **5,4% vol.**	• Saturazione: **4 g. CO_2/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

QBA
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