

Daura Damm

CARATTERISTICHE

Luogo d'origine: **BARCELLONA - SPAGNA**

Stile: **LAGER**

Fermentazione: **BASSA**

Grado alcolico: **5,4% vol.**

Grado sacc.: **13,0°**

Punto d'amaro: **21 IBU**

Temp. di servizio: **6/8°**

Saturazione: **4 g. CO2/l**

DESCRIZIONE E ABBINAMENTI

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.

IL PRESTIGIO DI UNA STELLA D'ORO

August Kuentzmann Damm originario dell'Alsazia, regione famosa per la qualità delle sue birre, fuggendo dalla guerra franco-prussiana si stabilisce a Barcellona aprendo una birreria sulal Rambla. Nasce così nel 1876, il più prestigioso gruppo birrario di Spagna: "Fabrica de Cerveza Damm". Il suo successore, Joseph Damm, sviluppa l'azienda introducendo sia la BOCK che la PILSEN, da cui nel 1921 nasce Estrella Dorada, che più tardi prende il nome di Estrella Damm e diviene rapidamente il prodotto di punta dell'azienda ed un grande successo internazionale.

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 un a 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.

