Daura Damm, ricco bottino di premi per la birra senza glutine spagnola

bottbicch-daura-7888b021

Daura Damm, la birra senza glutine spagnola che offre ai celiaci la funzionalità e il piacere di una vera birra, ha BEER CHALLENGEcollezionato un imponente bottino di premi internazionali, tra cui figurano il World Beer Award, il Beer Championship, l'International Beer Challenge, l'Australian International Beer Awards, l'International Taste and Quality Institute, il Free From Awards.

WBA_OKgenericoLa birreria Damm, il più prestigioso gruppo birrario di Spagna, è stata del resto la prima a offrire ai celiaci una vera birra fatta con il malto d'orzo, ma senza glutine, quindi una birra che non ha nulla da invidiare all'Estrella, la classica di Barcellona. I mastri birrai di Damm si sono valsi della competenza di un luminare in materia, il Prof. Mendes dell'Università di Barcellona, per realizzare, attraverso un particolare processo produttivo, per la prima volta una vera birra senza glutine, che potesse essere gustata con piacere da tutti, celiaci e non solo. Daura viene prodotta sotto la supervisione dell'Unità del Glutine del Consiglio Superiore della Ricerca Scientifica di Madrid, massimo ente pubblico di ricerca in Spagna e garantisce un contenuto di glutine inferiore a 3 parti per milione (il limite è di 20 p.p.m.). E' una lager export con un grado alcolico di 5,4% Vol. ed è inserita nel Prontuario AIC degli Alimenti AIBA 2013

Di colore biondo giallo dorato, presenta una schiuma bianca, fine e persistente, e un intenso aroma di lieviti, pane, FFF-awards-sponsorginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Il suo gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba, note di miele. Ottima, infine, la sua persistenza retrogustativa.

Daura Damm è quindi ideale con antipasti di mare e pesce azzurro al forno, carni bianche, affettati, formaggi freschi.