Daura Damm, la birra gluten free più premiata al mondo presenta Daura Märzen

daura-8589eab3

Daura Damm, la birra gluten free più premiata al mondo e leader di mercato in Italia presenta Daura Märzen doppio malto. Con il progetto Daura, la birreria Damm ha reso possibile una grande innovazione grazie alla collaborazione con l'Unità del Glutine del Consiglio Superiore di Ricerca di Madrid. Accanto a Daura Damm, una lager bionda, giallo dorata con un grado alcolico di 5,4% vol. ed un contenuto di glutine rigorosamente garantito sotto 3 parti per milione (il limite è 20 p.p.m.) oggi arriva Daura Märzen la doppio malto ambrata, dal gusto pieno ed inimitabile sempre con un contenuto di glutine garantito sotto 3 p.p.m., con un intenso aroma di malto e una ottima persistenza retrogustativa. Daura gluten free, 2 autentiche vere birre.

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 sulla 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 attuale 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 una vera birra in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 6 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.

• 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.
LA FUNZIONALITÀ ED IL PIACERE DI UNA VERA BIRRA
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
DAURA - SENZA GLUTINE

Distribuite da:
Radeberger Gruppe Italia spa
Via Renata Bianchi 40
16152 GENOVA
www.radeberger.it