Daura Damm e Marzen: malto d’orzo, ma senza glutine

daura-be9f9207

Oggi anche chi è celiaco può godersi il piacere di una vera birra anzi, può scegliere tra due birre gluten free che Radeberger Gruppe Italia distribuisce. Daura è, da tempo, leader del mercato ed è la birra che ha vinto più premi in tutto il mondo con il suo inconfondibile aroma di lieviti ed erbe aromatiche.

Daura-DammDalla scorsa primavera è stata introdotta Daura Marzen, una doppio malto d’orzo ma sempre con un livello di glutine inferiore a 3 parti per milione e cioè ampiamente sotto il limite previsto per i celiaci di 20 ppm. Ogni “cotta” di birra viene controllata e questo garantisce ai celiaci di poter bere una vera birra senza alcun problema.

Daura e **Daura Marzen** sono entrambe prodotte da DAMM, il birrificio barcellonese fondato nel 1876 da August Kuentzmann Damm. L’innovazione è il frutto di tecnologie avanzate messe a punto in collaborazione con l’Unità del Glutine del Centro Superiore di Ricerche Scientifiche, il massimo ente pubblico di ricerca in Spagna. Daura 5,4%Vol. è una bionda dal colore giallo dorato, che si abbina ad antipasti di mare, pesce azzurro, carni bianche e formaggi freschi.

Daura-Marzen-Daura Marzen 7,2%Vol. è invece una doppio malto ambrata, dal gusto pieno, con una concentrazione di malto che le conferisce un corpo ricco e strutturato, ideale con piatti di carne rossa, pesce in umido, salumi e formaggi stagionati. Radeberger Gruppe Italia ha inserito anche Daura e Daura Marzen nel progetto Quality Beer Academy, un percorso di formazione, confronto e presentazione di specialità uniche attraverso seminari, degustazioni ed eventi perché emozione, gusto e cultura della birra sono la mission inderogabile del gruppo.