

Propuesta de producto

ESTRELLA DAMM

Cerveza mediterránea

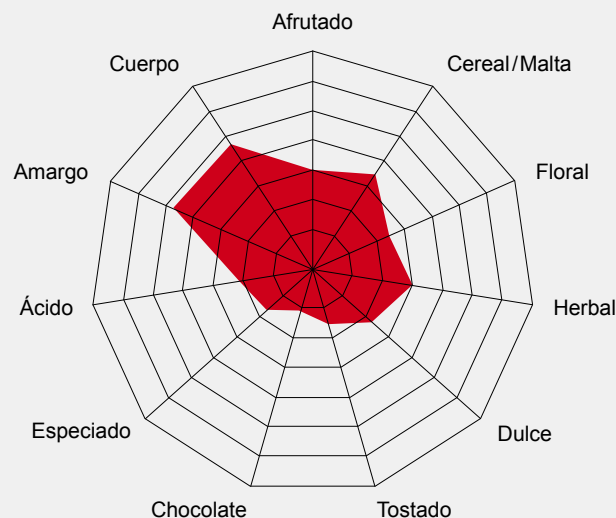
Cerveza mediterránea de malta de cebada, arroz y lúpulo. Elaborada con ingredientes 100% naturales y según la receta original de 1876.

Su sabor es el mejor valorado en cata a ciegas frente a otras Lager del mercado.

Nota de cata

Dorada con tonalidades amarillas y algunos reflejos verdosos. Es limpia, brillante. Su espuma, de color crudo y de larga presencia. Las burbujas, de recorrido rápido, son finas y abundantes.

En nariz, su aroma a especias frescas es envolvente. Las notas de torrefacto dan personalidad a la percepción final. En boca es suave, pues su carbónico está integrado y llena el paladar de densas notas a cereales tostados. La viveza de la acidez la hace inminentemente fresca. El amargor al final de la boca le da un largo posgusto.



Reconocida mundialmente desde 1904



Formatos:

20 cl - 33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada*, arroz y lúpulo
*contiene gluten

5,4 % Vol.
contenido alcohólico

26
IBU

13,1 °P
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Lager

ROSA BLANCA

Fundada en Mallorca en 1927



Desde 1927 y durante décadas, Rosa Blanca refrescó Mallorca elaborando diferentes variedades de cerveza como la Pilsen, la Munich o la Bock Balear. Sin embargo, con la llegada del *boom* turístico de los años sesenta, al tratarse de una pequeña empresa le impidió competir con las grandes cerveceras que se instalaron en la isla.

En 2018, retomamos su larga tradición con esta Hoppy Lager.

HOPPY LAGER: cerveza lupulada



Rosa Blanca es una Hoppy Lager: una cerveza de baja fermentación (*lager*) con un toque característico de lúpulo (*hop* en inglés). Es suave, refrescante y de aroma intenso.

MARIDAJE: ideal para aperitivos y cocina de interior

El toque afrutado de Rosa Blanca suaviza las notas ácidas de tapas como escabeches y aceitunas, de aperitivos con toques avinagrados. Gracias a su frescor, es una cerveza que también acompaña perfectamente la gastronomía de interior, ya que equilibra las elaboraciones a base de carnes y las salsas especiadas. Sus notas tostadas también armonizan a la perfección con panes y masas horneadas.



Propuesta de producto

ROSA BLANCA

Hoppy Lager Mallorca, 1927

Cerveza de baja fermentación (*lager*) con un toque característico de lúpulo (*hop*, en inglés). Es suave, refrescante y de aroma intenso.

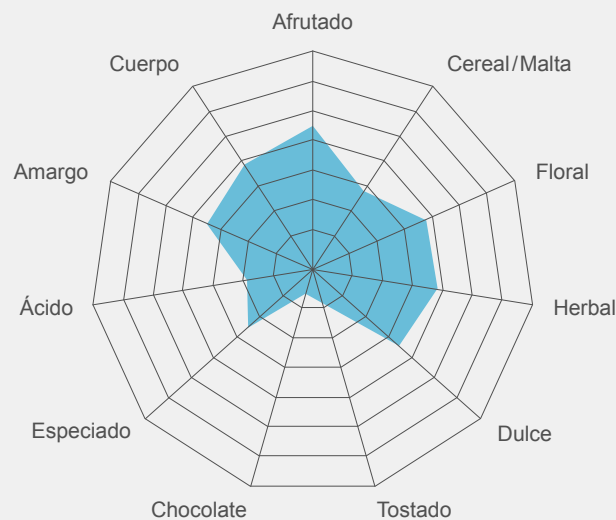
Nota de cata

Tiene un color amarillo intenso y reflejos dorados que le dan un aspecto atractivo. La espuma es compacta y de color blanco mármol.

El aroma es muy intenso, dominan las notas cítricas afrutadas y los matices herbales aportados por el lúpulo aromático Citra, con aromas de cereales poco tostados y un seductor toque a miel.

Es una cerveza de cuerpo medio, compleja y con gran cremosidad que destaca por su textura untuosa.

El carbónico es fino y delicado. La percepción global es de redondez con un amargor bien integrado y agradable. El retrogusto es cítrico y muy refrescante.



Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, **malta de cebada***, maíz, arroz y lúpulo
*contiene gluten

4,8 % Vol.
contenido alcohólico

20
IBU

11,3 ep
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 5 y 7 °C

Hoppy Lager

DAMM LEMON

La clara mediterránea



En 2001, decidimos hacer nuestra propia versión de la clara. Así nació la **primera clara mediterránea** hecha con cerveza.



¿Por qué nuestra clara? Nuestra clara está hecha según la receta tradicional mediterránea, con un sabor suave y refrescante donde las notas dulces desvelan la presencia de la fruta.

Propuesta de producto

DAMM LEMON

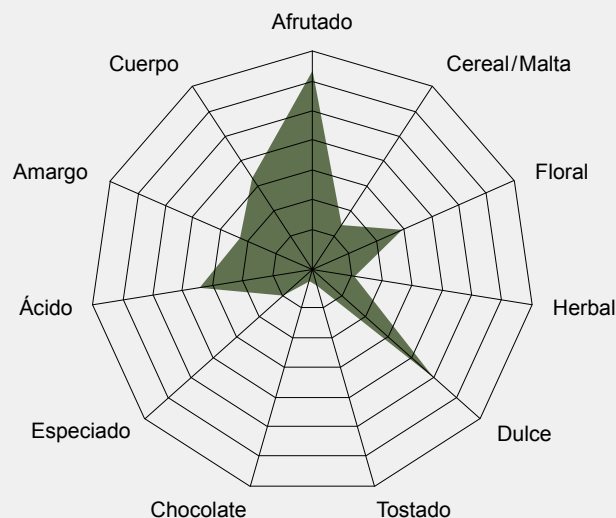
La Clara Mediterránea

Damm Lemon es la clara hecha según la receta tradicional mediterránea: 6 partes de cerveza mediterránea de malta, arroz y lúpulo por 4 partes de bebida refrescante de zumo de limón con un ligero toque de lima.

Nota de cata

La clara elaborada según la receta tradicional, con el 60% de la mejor cerveza y el 40% de bebida refrescante de zumo de limón con aroma natural a lima.

Se consigue así el sabor suave de esta cerveza refrescante y se garantiza que siempre tenga el mismo sabor. El olor cítrico y fresco se ve correspondido en la boca por su sabor refrescante. Las notas dulces en el paladar reflejan la presencia de la fruta. Los aromas retronasales regalan a su elegante acidez la ligereza de su absorción.



Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, **malta de cebada***, arroz, lúpulo y bebida refrescante de extractos: agua carbonatada, jarabe de glucosa y fructosa, zumo de limón a partir de concentrado (0,4%), acidulante ácido cítrico, aroma natural a cítricos, estabilizantes E 414 y E 444 y antioxidante ácido ascórbico
*contiene gluten

3,2 % Vol.

contenido alcohólico

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Clara

TURIA

La cerveza de Valencia



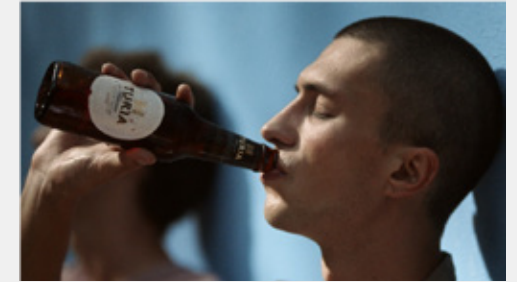
Cerveza Turia es la cerveza de Valencia desde 1935. Una cerveza elaborada con malta tostada que se obtiene de un proceso de torrefacción similar al del café. Sin embargo, el hecho de ser tostada no significa que sea una cerveza fuerte. El toque amargo que le aporta el lúpulo y sus ligeras notas cítricas y especiadas hacen de Turia una cerveza fresca.



Implicados en la cultura

Patrocinamos los principales proyectos culturales de la ciudad, afianzando Turia como altavoz de la cultura y el talento. Estamos presentes en grandes festivales musicales, como **Bigsound** o **SanSan**, así como en conciertos de los principales artistas del momento. Además, contamos con eventos propios, como Encesa Turia o Festival de l'Horta Turia, que estimulan el tejido cultural de la ciudad.

Difusión constante de la marca



Amplificando la marca a nivel local y nacional con campañas de televisión, circuito de exteriores y piezas digitales.



Maridaje perfecto

La riqueza aromática y ligereza de Turia la convierten en la cerveza ideal para acompañar nuestra gastronomía.

Propuesta de producto

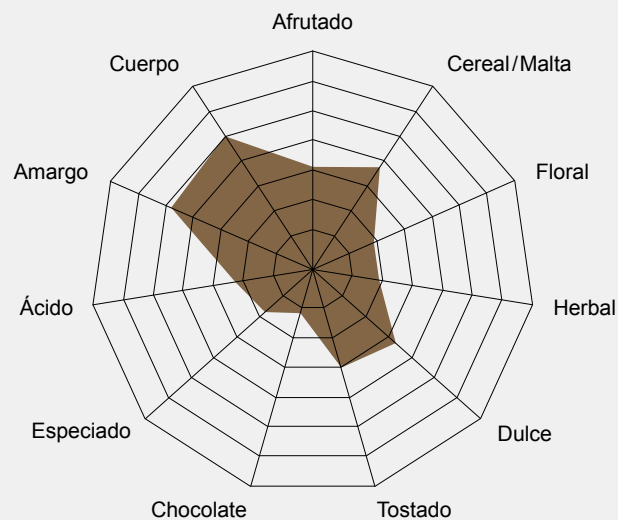
TURIA

Cerveza tostada

Turia es una cerveza tostada que se ha puesto de moda por tener un sabor que no se encuentra en ninguna otra marca.

Nota de cata

De tonalidad ámbar con reflejos rojizos, espuma persistente y muy aromática. En boca destaca por su estructura y equilibrio, por su carácter tostado con notas cítricas y un buen frescor.



Formatos:

20 cl - 33 cl
barril



Ingredientes

agua, **malta de cebada***, arroz, lúpulo y E 150 c (caramelo)
*contiene gluten

5,4 % Vol.
contenido alcohólico

26
IBU

13,1 °P
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 5 y 7 °C

Lager tostada

VOLL-DAMM

La doble malta



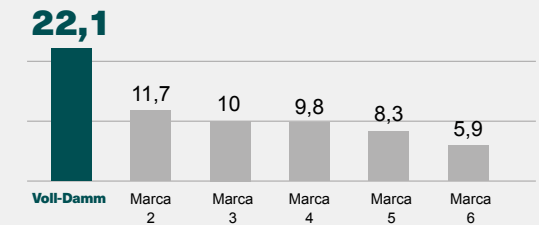
Damm elaboró su primera Märzenbier en 1953

En los primeros años solo se producía desde octubre hasta abril, y el resto del año se dejaba de fabricar.

Fue en 1955, debido al gran éxito obtenido, que se decidió producirla de manera ininterrumpida. Se la bautizó con el nombre de Voll-Damm.

Voll en alemán significa *lleno, completo*. El nombre le iba muy bien a una cerveza de sabor fuerte e intenso y con mucho cuerpo.

Participación (%) en el mercado de Especialidades.



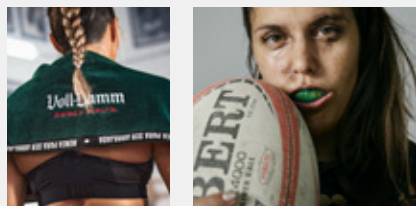
Cerveza con carácter



Voll-Damm hace que un instante sea un privilegio y eso no se puede cambiar por nada, ni por nadie...

“No, amigo, no todas las cervezas son iguales”.

Entregada a la cultura y al deporte



Voll-Damm es una cerveza fuertemente vinculada con las culturas alternativas, como el **jazz, rock, boxeo, rugby, etc.**

Implicada en la gastronomía



La doble malta siempre ha rendido homenaje a la gastronomía y a todas las personas que trabajan sin descanso para llevar a la mesa lo mejor de la tierra.

Comprometida con una manera de hacer



Ofrecemos el servicio más amplio para cubrir todas las necesidades que requiere la hostelería, incluyendo las instalaciones de barril, en un claro compromiso para ayudar al hostelero a llegar un paso más allá.

Propuesta de producto

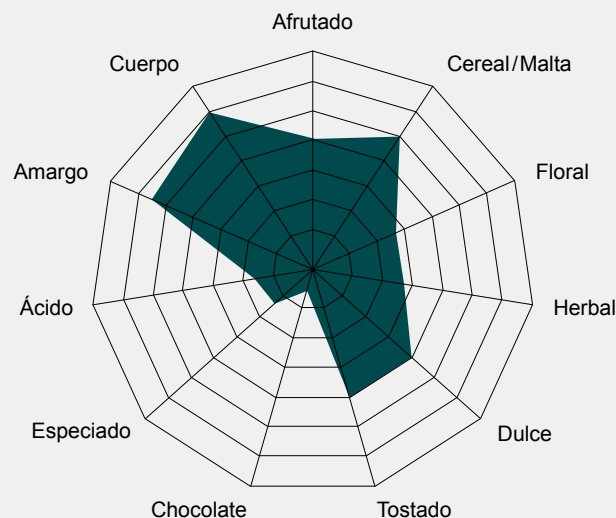
VOLL-DAMM

Doble malta

La doble cantidad de malta le confiere más aroma, más sabor y más cuerpo. 100 % ingredientes naturales.

Nota de cata

Cerveza de color roble y reflejos anaranjados. Se presenta densa y brillante, con una capa cromática tostada. La espuma se muestra compacta. Presenta burbujas vivas, finas y veloces. El aroma es de gran intensidad y complejidad. Las primeras notas olfativas son afrutadas, como el melocotón maduro y la manzana; también anaranjadas, que dotan la nariz de frescor. En nariz, es limpia y con un final donde persiste la sensación de pan tostado. La entrada en boca es amplia, con carácter. Voluminosa y cremosa. El final nos recuerda al tanino de la hoja de tabaco. El amargor del lúpulo regala una intensa sensación refrescante.



Formatos:

20 cl - 33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada* (18 %), arroz, maíz y lúpulo
*contiene gluten

7,2 % Vol.
contenido alcohólico

34
IBU

17,1 °P
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 6 y 8 °C

Märzenbier

Propuesta de producto

CARLSBERG

Danish Pilsner

Carlsberg es una Lager de estilo Pilsner ligera, fácil de beber y refrescante. La mezcla de malta y levadura crea un equilibrio entre el cuerpo y el sabor.

Nota de cata

Es una Pilsner vigorosa y deliciosa, con un marcado carácter de malta equilibrado por la presencia del lúpulo y con una nota frutal de manzanas danesas. Única y fácil de reconocer, con un marcado sabor desde el primer trago y con un retrogusto fresco. Una cerveza suave y agradable con el balance perfecto de amargor.

Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada* y lúpulo
*contiene gluten

5 % Vol.

contenido alcohólico

18

IBU

10,8 °p

extracto seco primitivo

 Recomendamos consumirla entre 6 y 8 °C

Danish Pilsner

COMPLOT

La IPA que sorprende a todo el mundo

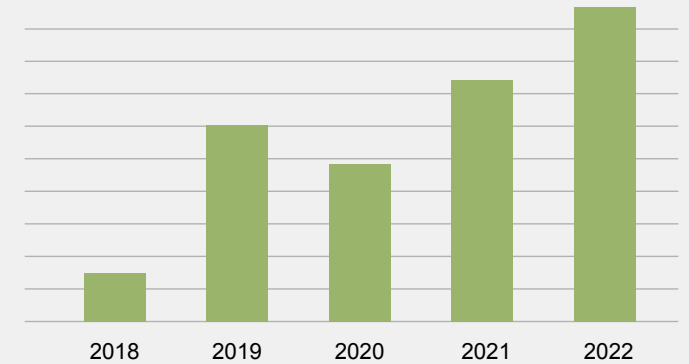


La primera cerveza que hemos elaborado con lúpulo mediterráneo es **COMPLOT**.

Nuestra IPA mediterránea, un estilo de cerveza donde el lúpulo es el máximo protagonista.



Ventas de Complot



Una cerveza y un estilo en fuerte crecimiento. Muy demandada por el público joven y extranjero.



A pesar de ser tan joven, ya **ha ganado muchos premios internacionales por su sabor.**

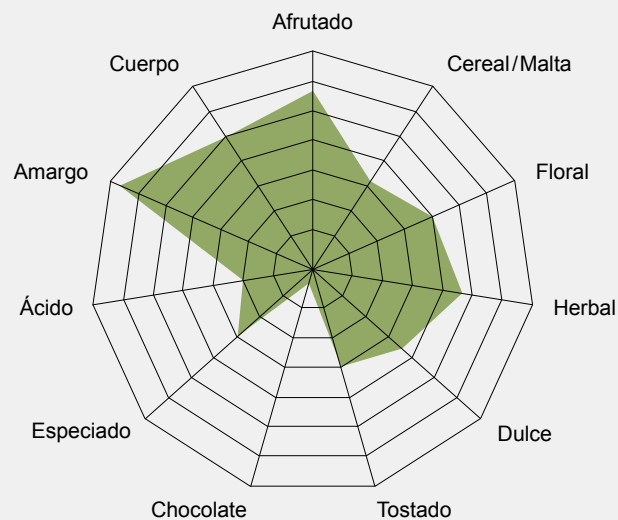
Propuesta de producto

COMPLOT IPA mediterránea

Nuestra IPA mediterránea, elaborada con lúpulo de la localidad tarraconense de Prades. Una receta compleja que incorpora 8 variedades de lúpulo: Nugget (Prades), Summit, Willamette, Citra, Centennial, Simcoe, Amarillo y Mosaic. Una cerveza intensa con notas de frutas tropicales y cítricos.

Nota de cata

Cerveza de color ámbar con leves matices cobrizos y anaranjados. Sus intensas notas de lúpulo marcan la personalidad de esta versión mediterránea del clásico estilo IPA. Aromas de fruta madura y notas tropicales y cítricas que potencian su frescor.



Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada*, lúpulo y levadura
*contiene gluten

6,6 % Vol.
contenido alcohólico

45
IBU

14,9 °p
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 6 y 8 °C

IPA Mediterránea

FREE DAMM

Más aroma, más sabor

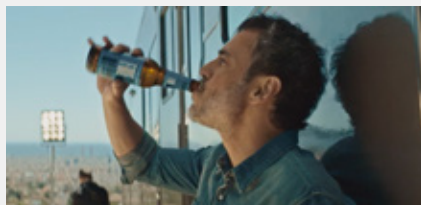


Damm tiene una amplia gama de cervezas sin alcohol.

Un catálogo integrado por la **Free Damm**, **Free Damm Limón** y **Free Damm Tostada**.

Gracias a una avanzada técnica de destilación al vacío, eliminamos el alcohol de la cerveza hasta llegar al 0,0%. Más tarde, recuperamos los componentes aromáticos que perdíamos en este proceso y los incorporamos de nuevo.

Free Damm



Una cerveza 0,0 fresca, ligera y de amargor equilibrado

que recupera los aromas que se perdían durante el proceso de desalcoholización a fin de lograr todavía más sabor.

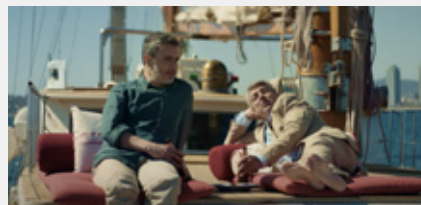
Free Damm Limón



Para los amantes del limón: Free Damm Limón.

Limones maduros y limas ácidas. Cuerpo y frescura en cada sorbo.

Free Damm Tostada



Free Damm Tostada con todos los matices de las maltas tostadas,

en las que predominan las notas a cereales tostados, caramelo, café y cacao.

Certificada Gluten Free



Free Damm, Free Damm Limón y Free Damm Tostada disponen de la certificación alimentaria sin gluten. Excepto barril.

Propuesta de producto

FREE DAMM

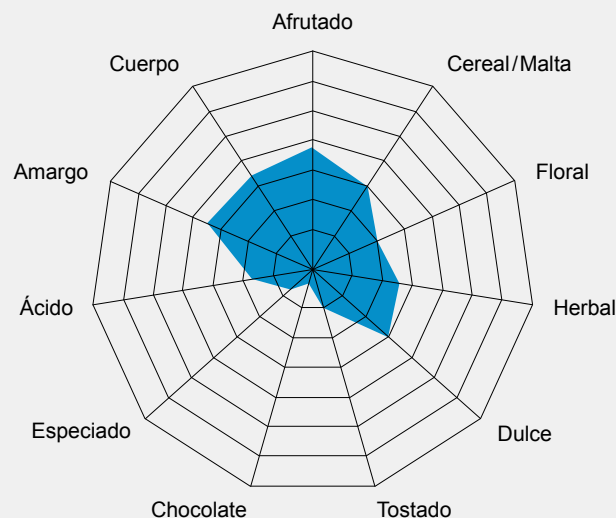
Cerveza sin alcohol 0,0%

Elaborada con los mismos ingredientes de una cerveza con alcohol. Se añade la levadura y se deja que la fermentación produzca alcohol de manera natural.

Gracias a la avanzada técnica de destilación al vacío, se elimina el alcohol de la cerveza hasta llegar al 0,0%, y posteriormente se recuperan los componentes aromáticos y se reincorporan de nuevo.

Nota de cata

Color ámbar transparente, con ribetes dorados y espuma ligera. Limpia y brillante. Burbujas con largo recorrido y finas. Aroma limpio e intenso con protagonismo del lúpulo y la sensación fresca de notas de flor blanca. Su sabor es delicado, a cereal fresco y pan tostado. Su paso por boca es suave pero con carácter. Frescor y un equilibrado amargor son sus rasgos más destacables.



Formatos:

20 cl - 33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada (8%), maíz, jarabe de glucosa y fructosa, arroz y lúpulo

0,0% Vol.
contenido alcohólico

17
IBU

n/a
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Lager 0,0 sin gluten, excepto barril

Propuesta de producto

FREE DAMMI TOSTADA

Con todos los matices de las maltas tostadas

Se utilizan maltas tostadas que se obtienen a través de un proceso de torrefacción similar al tostado del café.

Nota de cata

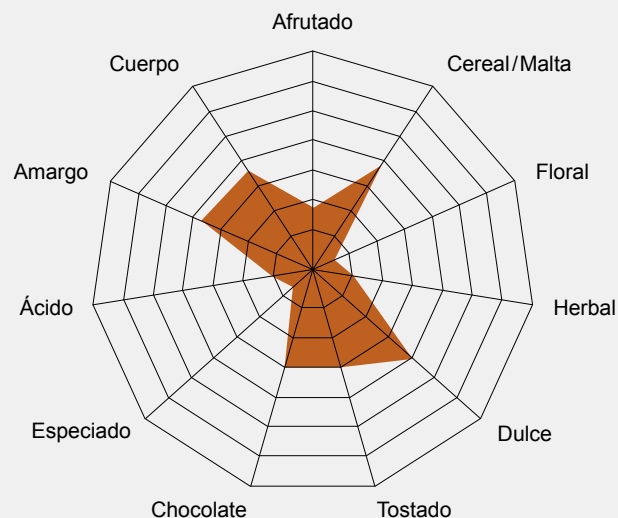
Cerveza de color ámbar con reflejos rojizos, brillante y de crema compacta.

En nariz, es muy expresiva y destacan los aromas tostados de café y de cacao y una agradable sensación de caramelo.

En boca, se muestra amplia, con peso y rica en notas tostadas. Un paladar que combina dulzura y un toque herbal que la equilibra aportando frescor.

Muestra una suave textura de carbónico y un sutil final de amargor.

Una cerveza sin alcohol, de sabor intenso, que llena el paladar de notas tostadas.



Formatos:

20 cl - 33 cl



Ingredientes

agua, malta de cebada (8%), maíz, jarabe de glucosa y fructosa, arroz, lúpulo y aromas naturales

0,0 % Vol.

contenido alcohólico

17

IBU

n/a

extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Lager 0,0 sin gluten tostada

DAURA

La cerveza sin gluten más premiada del mundo



Daura es sabor a cerveza

Los maestros cerveceros de Damm, junto con la Unidad de Gluten del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), fueron pioneros en desarrollar una cerveza apta para celíacos con todo el sabor. Podemos definir Daura como el sabor de "la cerveza de siempre", ya que se elabora con su principal ingrediente: malta de cebada.

Certificada Gluten Free



Reconocida mundialmente

Daura fue lanzada en 2006. Desde entonces ha recibido numerosos premios de prestigiosos certámenes internacionales, y ha sido reconocida como la mejor cerveza sin gluten.

Daura ha sido premiada en los World Beer Awards de 2023 como **la mejor cerveza sin gluten del mundo.**



Propuesta de producto

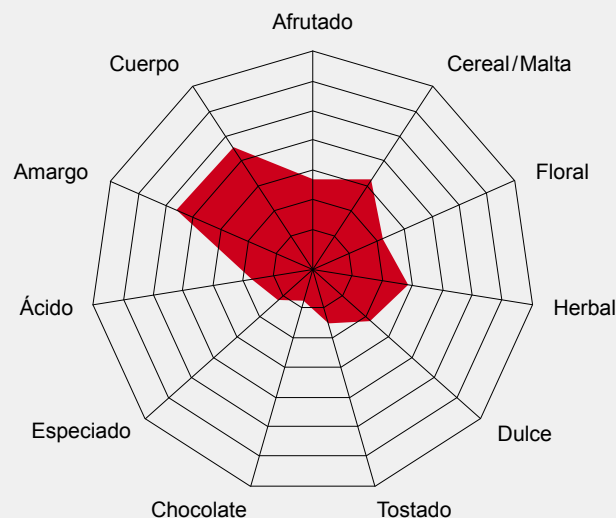
DAURA

Cerveza sin gluten

La cerveza sin gluten más premiada del mundo por su sabor. Antes de salir al mercado, cada lote es analizado por el CSIC para asegurar que su contenido en gluten es inferior a 3 ppm, ya que un producto apto para celíacos no puede contener más de 20 ppm.

Nota de cata

Dorada con tonalidades amarillas y algunos reflejos verdosos. Es limpia, brillante. Su espuma, de color crudo y de larga presencia. Las burbujas, de recorrido rápido, son finas y abundantes. Su nariz de especias frescas es envolvente. Las notas de torrefacto dan personalidad a la percepción final. En boca es suave, pues su carbónico está integrado y llena el paladar de densas notas a cereales tostados. La viveza de la acidez le confiere frescor. El amargor al final de la boca, le da un largo posgusto.



Reconocida mundialmente



Formatos:

25 cl - 33 cl



Ingredientes

agua, malta de cebada, arroz y lúpulo

5,4 % Vol.

contenido alcohólico

26

IBU

13,1 °P

extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Lager sin gluten

MALQUERIDA

Cerveza roja



Malquerida fue creada por Ferran y Albert Adrià junto con los maestros cerveceros de Damm para maridar con la gastronomía latina.

Malquerida está diseñada para contrastar con el picante de la cocina mexicana y de fusión. También se puede degustar como un cóctel.

Malquerida te ayuda a ofrecer nuevas experiencias en tu establecimiento.



Propuesta de producto

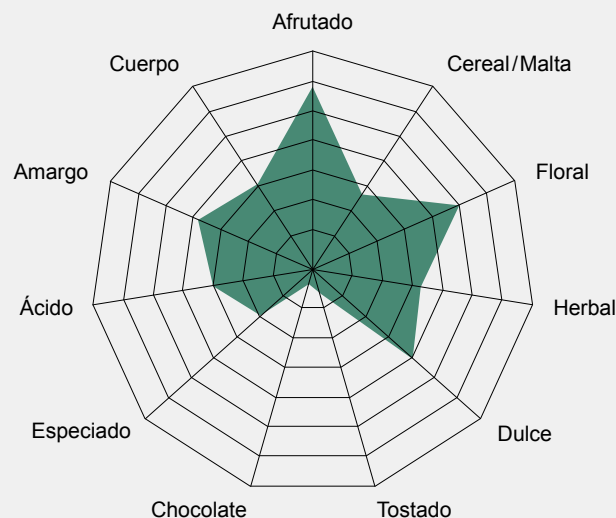
MALQUERIDA

Cerveza roja fresca

Elaborada con malta de cebada, maíz, naranja, arroz, trigo, flor de Jamaica y lúpulo. Creada por Damm y los hermanos Ferran y Albert Adrià.

Nota de cata

Asombra su color rojizo pálido debido al toque de *hibiscus* (flor de Jamaica). Su espuma es de color blanco marfil y compacta. Aroma intenso, notas de malta de cebada, de piel de naranja y un toque herbáceo proveniente del lúpulo que le dan una sensación de frescor. En boca, el carbónico bien integrado, así como el carácter mineral que le otorga el *hibiscus*, ayuda a potenciar esta sensación de frescor. Posgusto largo y agradable, sensación delicada, amarga y repleta de recuerdos cítricos.



Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada* (10,5%), maíz (3,5%), zumo de naranja (1,8%) a partir de concentrado, arroz, trigo* (0,7%), extractos de flor de Jamaica (0,1%), zanahoria y grosella negra, lúpulo, especias**, acerola en polvo y levadura

*contiene gluten **cilantro, piel de naranja y regaliz

5% Vol.

contenido alcohólico

19

IBU

11,9 ^{op}

extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Roja fresca

INEDIT

La cerveza que “gastronomizó” la cerveza



Creada por Ferran Adrià, el chef más premiado del mundo.

Inedit nació en 2008 de la mano de los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli.

La cerveza de trigo o cerveza blanca es del estilo Witbier, originario de Bélgica, y se caracteriza por elaborarse con trigo sin maltear.



Marida especialmente con **pescado crudo** (sushi, tataki), **gustos amargos** (alcachofas, espárragos verdes, endivias), **salsas agrídulces, gustos salados** (salsa de soja, conservas marinas) y **texturas untuosas** como los quesos grasos.



Da un toque especial a los establecimientos que la trabajan: **sofisticado, contemporáneo, gastronómico, divertido y festivo.**



Inedit se elabora a partir de dos tipos de cervezas: cerveza de malta de cebada tradicional y cerveza de trigo. Aparte, contiene infusión de cilantro, regaliz y piel de naranja.

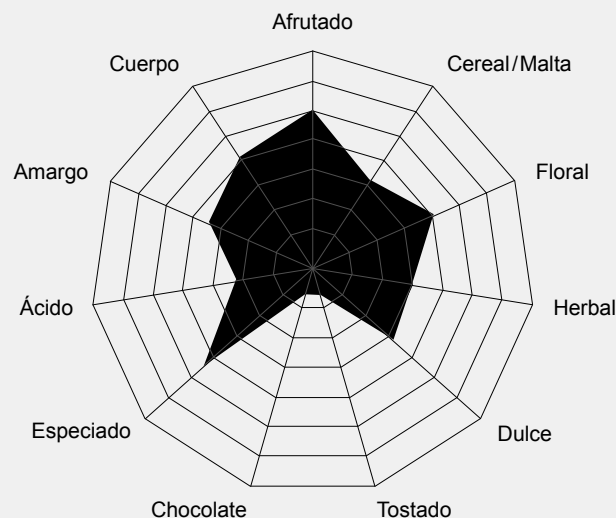
INEDIT

Cerveza de malta y trigo con especias

Creada por Ferran Adrià y los maestros cerveceros de Damm. Está especialmente pensada para acompañar la nueva gastronomía, llena de contrastes y matices aromáticos.

Nota de cata

Su turbidez y un color ligeramente claro con tonalidades ambarinas la diferencian de las demás cervezas. El color es debido a su *coupage*: una mezcla de cerveza de trigo y de malta de cebada. El aroma es de alta intensidad y complejidad. Las notas de especias dulces y frutas se mezclan con la sensación de levadura fresca y su carácter floral. Se desarrolla cremosa, suave y versátil al combinarla con la comida. Tiene un posgusto largo y agradable.



Formatos:

33 cl - 75 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada*, trigo*, especias (cilantro, piel de naranja y regaliz), lúpulo, acerola en polvo y levadura
*contiene gluten

4,8 % Vol.
contenido alcohólico

11
IBU

11,5^{op}
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 8 °C

Cerveza de malta de cebada y trigo

Propuesta de producto

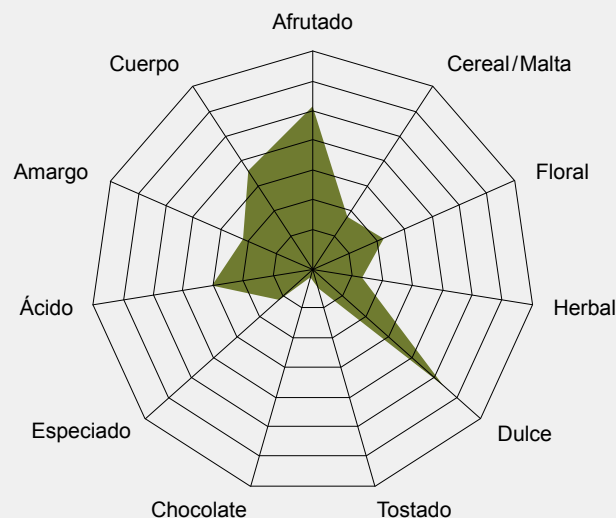
FREE DAMM LIMÓN

Cerveza sin alcohol con sabor a limón

Una cerveza 0,0 %. El sabor a limones maduros y limas ácidas le aporta cuerpo y frescor.

Nota de cata

Color dorado pálido, con notas amarillas y espuma blanca. Olor a pan tierno, cítrico y a frescor vegetal. Aroma envolvente y limpio. En el paladar, la fruta tiene el mayor protagonismo. Limones maduros y limas ácidas que le aportan cuerpo y frescor. Carbónico fino. Posgusto amargo típico de la cerveza.



Formatos:

20 cl - 33 cl



Ingredientes

70% cerveza sin alcohol y 30% bebida refrescante de zumo de frutas. Cerveza sin alcohol: agua, malta de cebada (6%), maíz, jarabe de glucosa y fructosa, arroz, lúpulo. Bebida refrescante de zumo de frutas: agua carbonatada, zumo de limón (3%) a partir de concentrado, azúcares procedentes de fruta, acidulante (ácido cítrico y aroma natural de cítricos), estabilizantes E-414 y E-445, edulcorantes (acesulfame K y sucralosa) y antioxidante (ácido ascórbico).

0,0 % Vol.
contenido alcohólico

n/a
IBU

n/a
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 4 y 6 °C

Clara 0,0 sin gluten

Propuesta de producto

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

Cerveza belga de abadía

Una cerveza de abadía auténtica y sabrosa, célebre por su contraste equilibrado y exclusivo entre notas especiadas y afrutadas.

La característica distintiva de la cerveza Grimbergen es su levadura, obtenida en las bodegas de la abadía de Grimbergen hace casi nueve siglos.

Nota de cata

Una cerveza ámbar estilo Dubbel con sabores ricos, profundos y con muchas notas caramelizadas.

Una sensación agridulce en la que predominan los aromas procedentes de la dulzura de la malta y de la fruta madura.

Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada*, jarabe de glucosa, azúcar, caramelo aromático y lúpulo

*contiene gluten

6,5 % Vol.

contenido alcohólico

22

IBU

14,7 °p

extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla a 8 °C

Dubbel

BOCK DAMM

La primera especialidad, de 1888



Nacida en Einbeck, consagrada en Múnich. En el siglo XIV, la ciudad de Einbeck se hizo famosa por sus cervezas de excelente calidad. Múnich no conseguía competir con ellas hasta que el duque Maximiliano I decidió montar su propia cervecería con el maestro cervecero Elias Pichler, de Einbeck. Él fue el encargado de trasladar a Múnich todos sus conocimientos y acabó consagrando la ciudad como el gran referente de este estilo.



Una cerveza mítica



Etiqueta actual



Perfecta para combinar con sabores ahumados, carnes a la brasa, caza y estofados.



Ayuda a diferenciar tu establecimiento.

Propuesta de producto

BOCK DAMM

Cerveza negra Munich

Bock Damm es el resultado de una combinación de 3 tipos de maltas diferentes:

- malta torrefacta
- malta caramelo
- malta Pilsen

tostadas en su momento justo para conseguir un color, un cuerpo, un sabor y un aroma inconfundibles.

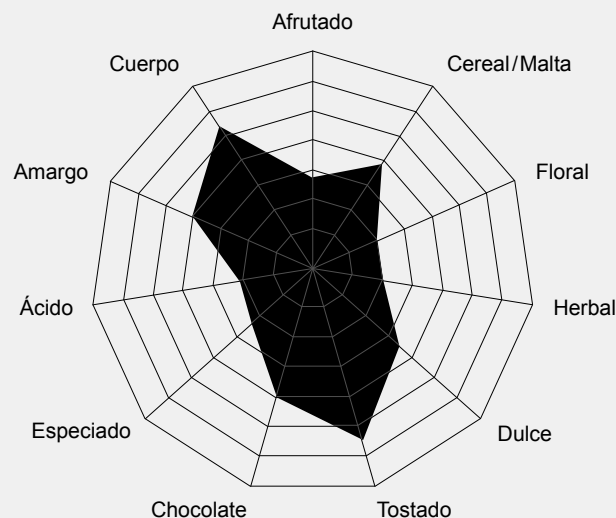
Nota de cata

Color caoba oscuro con abundante espuma clara. Dulce y densa con aromas torrefactos a café achocolatado. Espesa, con cuerpo y fuerza. Con un posgusto que invita a repetir.

Las maltas torrefactas se obtienen tostando los granos secos de malta a temperaturas de entre 200 °C y 220 °C. Estos granos son los que dan el color característico a Bock Damm y le aportan olor y gusto a tostado y aromas de cacao y café.

Las maltas caramelo se consiguen tostando la malta verde directamente, sin secar.

Las maltas Pilsen, que se encuentran habitualmente en las cervezas Lager, son las que aportan los azúcares para la fermentación y dotan la cerveza de un gusto a cereal.



Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada*, maíz, arroz y lúpulo
*contiene gluten

5,9 % Vol.
contenido alcohólico

25
IBU

14,4 °p
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 5 y 8 °C

Negra Munich

Propuesta de producto

A.K. DAMM

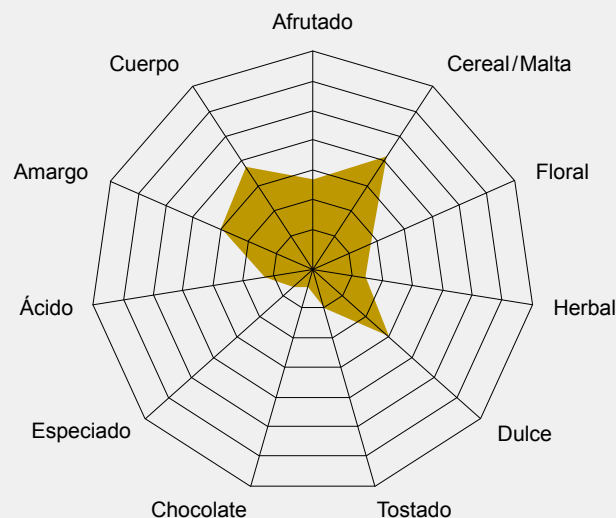
Puro carácter alsaciano, 100 % malta

Nuestra cerveza 100 % malta elaborada únicamente con agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Una perfecta combinación del carácter alemán con la suavidad y el refinamiento francés. Sabor e imagen refinada en una cerveza con cuerpo.

Nota de cata

Color caoba claro de reflejos tostados. Espuma ligeramente dorada. Limpia y brillante, con una burbuja densa y delicada. Se realzan los aromas especiados y penetrantes. Las sensaciones de dulzor y amargor se equilibran con una buena acidez y la sensación a levadura fresca. Los tostados y la salivación que provocan la dotan de una personalidad delicada y sabrosa.



Formatos:

33 cl



Ingredientes

agua, malta de cebada* y lúpulo
*contiene gluten

4,8 % Vol.
contenido alcohólico

13
IBU

11,5 °p
extracto seco primitivo

Recomendamos consumirla entre 5 y 7 °C

Alsaciana

Propuesta de producto

RADEBERGER

La Pilsner con más tradición

Nació en 1872 y fue la primera cerveza Pilsner elaborada en Alemania. Su sabor es puro, armónico y equilibrado.

Nota de cata

Radeberger Pilsner se rige por la Ley de Pureza de 1516 y en su elaboración solo intervienen tres ingredientes naturales y de calidad: agua, malta de cebada y lúpulo. Una tradición y una receta que se ha mantenido desde que se hizo la primera Radeberger, en 1872, hasta hoy. Con un sabor único, cuerpo completo y complejo, y con un poco más de lúpulo que la mayoría de las Pilsner que otorga a la Radeberger su sabor distintivo y memorable.

Formatos:

33 cl
barril



Ingredientes

agua, malta de cebada* y lúpulo
*contiene gluten

4,8 % Vol.
contenido alcohólico

33
IBU

11,3 °P
extracto seco primitivo

🔥 Recomendamos consumirla entre 7 y 9 °C

Pilsner