

Damm

DAMM LLANÇA L'EDICIÓ LIMITADA 2021 DE LA SEVA TRADICIONAL CERVESA DE NADAL

Barcelona, 30 de novembre de 2021.- Nadal és sinònim de reunions familiars, de tornades a casa, de retrobaments amb antics amics, sopars, dinars... i suposa, també, el llançament de la tradicional **Cervesa de Nadal de Damm**. Es tracta d'una cervesa amb molt de caràcter, d'**edició limitada**, que arriba per convertir-se en l'autèntica protagonista d'aquestes dates tan significatives.

Així doncs, la **Cervesa de Nadal de Damm** torna, per novè any consecutiu, en una fórmula concebuda per maridar amb una gastronomia contundent, pròpia del Nadal, com pot ser un caneló melós de vedella amb salsa de foie i parmesà, el pastís d'escòrpora amb salsa rosa o un gall dindi farcit amb *parmentier* de patata i tòfona. A més, és una molt bona proposta, amb molt de sabor, per regalar –o regalar-se– i compartir durant la recta final de l'any.

Elaborada amb 100% ingredients naturals, la **Cervesa de Nadal de Damm** evoca el record d'aquelles primeres cerveses que els mestres cervesers de Damm elaboraven especialment per regalar als seus col·laboradors, familiars i amics per Nadal en la dècada dels 50. Amb els anys, la **Cervesa de Nadal de Damm** es va convertir en una tradició molt esperada i, per aquest motiu, el 2013 es va ampliar la seva distribució per a posar-la a l'abast de tothom.

La nova edició de la **Cervesa de Nadal** pot trobar-se a la botiga online de Damm (shop.damm.com), així com en supermercats i restaurants.



Nota de tast

Cervesa amb color roure de reflexos ataronjats. Es presenta densa i brillant, amb una capa cromàtica torrada. L'escuma es mostra compacta. Presenta bombolles vives, fines i veloces. L'aroma és de gran intensitat i complexitat. Les primeres notes olfactòries són afruitades, com el préssec madur i la poma; també ataronjades que doten el nas de frescor. Gaudeix d'un nas net, en el qual al final persisteix la sensació de pa torrat. L'entrada en boca és àmplia, amb caràcter. Voluminosa i cremosa. L'amargor del llúpul regala una intensa sensació refrescant. Es recomana consumir-la entre 5 i 7°C.

- ◆ Ingredients: aigua, **malt d'ordi**, arròs i llúpul
- ◆ Contingut alcohòlic: 6,5% vol.
- ◆ Extracte primitiu sec: 14.6°P
- ◆ Amargor: 28 IBU
- ◆ Color: 13 EBC
- ◆ Tipus de cervesa: Strong Lager

Preu recomanat al canal alimentació: **2,10€ / ampolla de 66 cl.**