

Damm

DAMM LANZA LA EDICIÓN LIMITADA 2021 DE SU TRADICIONAL CERVEZA DE NAVIDAD

Barcelona, 30 noviembre de 2021.– Navidad es sinónimo de reuniones familiares, de vueltas a casa, de reencuentros con viejos amigos, cenas, comidas... Y supone también el lanzamiento de su ya tradicional **Cerveza de Navidad**. Se trata de una cerveza con mucho carácter, de **edición limitada**, que llega para convertirse en la auténtica protagonista de estas fechas tan significativas.

Así pues, la **Cerveza de Navidad de Damm** vuelve, por noveno año consecutivo, en una fórmula concebida para maridar con una gastronomía contundente, propia de la Navidad, como puede ser un canelón meloso de ternera con salsa de foie y parmesano, el pastel de cabracho con salsa rosa o un pavo relleno con *parmentier* de patata trufada. Además, es una muy buena propuesta, y con mucho sabor, para regalar –o regalarse– y compartir durante la recta final del año.

Elaborada con 100% ingredientes naturales, la **Cerveza de Navidad de Damm** evoca el recuerdo de aquellas primeras cervezas que los maestros cerveceros de Damm elaboraban especialmente para regalar a sus colaboradores, familiares y amigos por Navidad en la década de los 50. Con los años, la Cerveza de Navidad de Damm se convirtió en una tradición muy esperada y, por este motivo, en 2013 se amplió su distribución para ponerla al alcance de todo el mundo.

La nueva edición de la **Cerveza de Navidad** puede encontrarse en la tienda online de Damm (shop.damm.com), así como en supermercados y restaurantes.



Nota de cata

Cerveza con color roble de 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. Goza de una nariz limpia donde al final persiste la sensación de pan tostado. La entrada en boca es amplia, con carácter. Voluminosa y cremosa. El amargor del lúpulo regala una intensa sensación refrescante. Se recomienda consumirla entre 5 y 7°C.

- ♦ Ingredientes: agua, **malta de cebada**, arroz y lúpulo
- ♦ Contenido alcohólico: 6,5% vol.
- ♦ Extracto primitivo seco: 14.6°P
- ♦ Amargo: 28 IBU
- ♦ Color: 13 EBC
- ♦ Tipo de cerveza: Strong Lager

Precio recomendado en canal alimentación: **2,10€ / botella de 66 cl.**