



Nota de premsa

ESTRELLA DAMM ACONSEGUEIX LA MÀXIMA PUNTUACIÓ AL SABOR ALS SUPERIOR TASTE AWARDS

Un jurat format per prestigiosos xefs i sommeliers d'arreu del món distingeix la cervesa per sisè any consecutiu amb el seu màxim reconeixement

Barcelona, 15 de febrer de 2021.- Per sisè any consecutiu, Estrella Damm, la cervesa mediterrània elaborada amb 100% ingredients naturals, ha obtingut la màxima puntuació al sabor en la darrera edició dels Superior Taste Awards, el certamen anual que organitza l'International Taste Institute i que reuneix a alguns dels millors xefs i sommeliers del món.

Estrella Damm s'elabora segons la recepta original de 1876, resultat de la combinació de malt d'ordi, arròs i llúpul, sense additius ni conservants. És pel seu sabor, que mostra un gran equilibri entre el caràcter cereal i l'amargor, que ha obtingut el màxim reconeixement concedit per aquest prestigiós organisme internacional. Una distinció que Estrella Damm porta guanyant de manera consecutiva des de 2016, i que ja al 2019 la va fer valedora del Diamond Taste Award, amb el qual es reconeix aquells productes que s'han alçat set vegades amb les tres estrelles -o el que és el mateix, la màxima puntuació- en un període de deu anys.

Aquest premi se suma als nombrosos reconeixements que la marca ha aconseguit des del seu naixement al 1876. Les primeres medalles aconseguides als certàmens de Viena (1904), Munich (1906), París (1964) i Londres (1965) se sumen a les distincions guanyades en els darrers anys, com el primer premi d'Espanya als World Beer Awards (Regne Unit, 2018) o la Medalla d'Or al World Beer Championships de Chicago (Estats Units, 2019), entre d'altres.

Sobre els Superior Taste Awards

Fundat el 2005 a Brussel·les, l'International Taste Institute analitza i avalua el sabor d'aliments i begudes d'arreu del món. Al llarg dels anys, més de 16.000 productes han estat certificats pel jurat de l'International Taste Institute, format per 200 xefs i sommeliers reconeguts que formen part de quinze associacions i organitzacions culinàries i de sommelieria europees.



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4º

Cada any, l'International Taste Institute realitza avaluacions sensorials objectives: el seu jurat segueix una rigorosa metodologia de tast a cegues, en els quals les mostres de productes s'anonimitzen per tal d'evitar qualsevol biaix en la puntuació.

Més informació a www.estrelladamm.com/premis