



Nota de prensa

ESTRELLA DAMM CONSIGUE LA MÁXIMA PUNTUACIÓN AL SABOR EN LOS SUPERIOR TASTE AWARDS

Un jurado formado por reconocidos chefs y sumilleres en todo el mundo distingue la cerveza por sexto año consecutivo con su máximo reconocimiento

Barcelona, 15 de febrero de 2021.- Por sexto año consecutivo, Estrella Damm, la cerveza mediterránea elaborada con 100% ingredientes naturales, ha obtenido la máxima puntuación al sabor en la última edición de los Superior Taste Awards, el certamen anual que organiza el International Taste Institute y que reúne a algunos de los mejores chefs y sumilleres del mundo.

Estrella Damm se elabora según la receta original de 1876, resultado de la combinación de malta de cebada, arroz y lúpulo, sin aditivos ni conservantes. Es por su sabor, que muestra un gran equilibrio entre el carácter cereal y el amargor, que ha obtenido el máximo reconocimiento concedido por este prestigioso organismo internacional. Una distinción que Estrella Damm lleva ganando de manera consecutiva desde 2016, y que ya en 2019 la hizo valedora del Diamond Taste Award, con el que se reconoce aquellos productos que han conseguido las tres estrellas -o lo que es lo mismo, la máxima puntuación- en un periodo de diez años.

Este premio se suma a los numerosos reconocimientos que la marca ha conseguido desde su nacimiento en 1876. Las primeras medallas conseguidas en los certámenes de Viena (1904), Múnich (1906), París (1964) y Londres (1965) se suman a las distinciones ganadas en los últimos años, como el primer premio de España en los World Beer Awards (Reino Unido, 2018) o la Medalla de Oro en los World Beer Championships de Chicago (Estados Unidos, 2019), entre otros.

Sobre los Superior Taste Awards

Fundado el 2005 en Bruselas, el International Taste Institute analiza y evalúa el sabor de alimentos y bebidas en todo el mundo. Durante todos estos años, más de 16.000 productos han sido certificados por el jurado del International Taste Institute, formado por 200 chefs y sumilleres reconocidos que forman parte de quince asociaciones y organizaciones culinarias y de sumillería europeas.



Estrella Damm recomienda el consumo responsable. 5,4º

Cada año, el International Taste Institute realiza evaluaciones sensoriales objetivas: su jurado sigue una rigurosa metodología de cata a ciegas, en las que las muestras de producto se anonimizan para evitar cualquier sesgo en la puntuación.

Más información en www.estrelladamm.com/premios