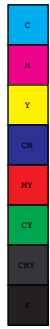




BARCELONA, 1876
CERVEJA MEDITERRÂNEA
DE MALTE E ARROZ
100% INGREDIENTES NATURAIS







Primeira Estrella Damm



Hoje em dia



1876

Abriram a sua própria fábrica, tendo criado uma cerveja distinta e envolvente, adaptada a climas amenos e muito diferente das cervejas existentes na Europa central:

A cerveja lager do mediterrâneo.



Até aos dias de hoje
Estrella Damm é ainda elaborada segundo
A receita original de 1876.

Malte de Cevada
Arroz
Lúpulo
Ingrediente 100% naturais



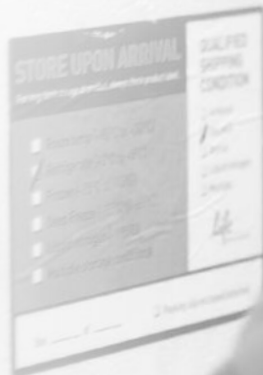
A qualidade dos nossos ingredientes é de extrema importância.
Por isso, trabalhamos em estreita colaboração com
Agricultores locais
fornecendo-lhes as nossas variedades de sementes puras,
criteriosamente seleccionadas.



Uma vez seleccionada, a cevada chega à malteria, onde primeiro germina e depois é seca e torrada.
Ao contrário de outras cervejeiras, temos uma malteria própria, em Bell-lloc, Lérida,
o que permite controlar em primeira mão todo o processo.

La Moravia.

A levedura é outro dos ingredientes que nos torna únicos:
há muitas gerações que usamos a mesma espécie.
Caso se perca ou se danifique, o sabor de Estrella mudará
e é por esse motivo que temos três reservas desta
levedura guardadas segundo **rigoroso controlo de segurança**,
em diferentes locais:
Barcelona, Valência e Londres.



São precisas **3 semanas**
para que o processo
de maturação e fermentação
de Estrella Damm
esteja completo.



Questões como a
oxidação e contaminação
microbiológica estão ultrapassados
devido ao uso das tecnologias de embalagem mais modernas.



E, finalmente,
**a nossa garrafa castanha
protege a cerveja
dos raios ultravioleta**

e isto, combinado com o armazenamento
adequado, garante que a cerveja seja
desfrutada tal como pretendido.





WWW.ESTRELLADAMM.COM

