

DAURA

DAMM

1876

**GLUTEN-FREE
LAGER BEER**

DAURA. LA CERVESA SENSE GLUTEN



LA CERVESA SENSE GLUTEN MÉS PREMIADA DEL MÓN

Daura va ser llançada el 2006. Des d'aleshores, ha rebut nombrosos premis de prestigiosos certàmens internacionals, que l'han reconeguda com la millor cervesa sense gluten.

								
UK 2008	UK 2009	UK 2010	UK 2011	UK 2011	BÈLGICA 2011	UK 2011	EE.UU. 2011	AUSTRÀLIA 2012
								
BÈLGICA 2012	EE.UU. 2012	BÈLGICA 2013	UK 2013	UK 2014	UK 2014	UK 2014	UK 2014	UK 2014
								
UK 2014	BÈLGICA 2015	UK 2015	UK 2015	UK 2015	UK 2015	UK 2015	EE.UU. 2015	EE.UU. 2016
								
EE.UU. 2016	BÈLGICA 2016	UK 2016	BÈLGICA 2017	BÈLGICA 2017	EE.UU. 2017	BÈLGICA 2018	EE.UU. 2018	UK 2018
								
UK 2018	BÈLGICA 2019	EE.UU. 2019	UK 2019	UK 2019	EE.UU. 2019	UK 2019		

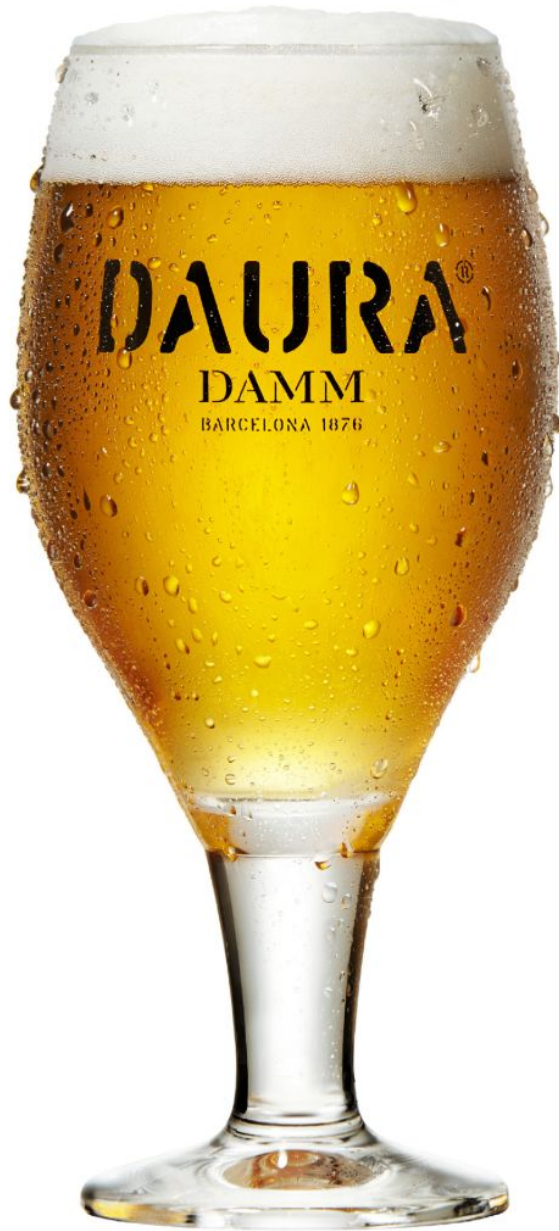


DAURA ÉS SABOR DE CERVESA

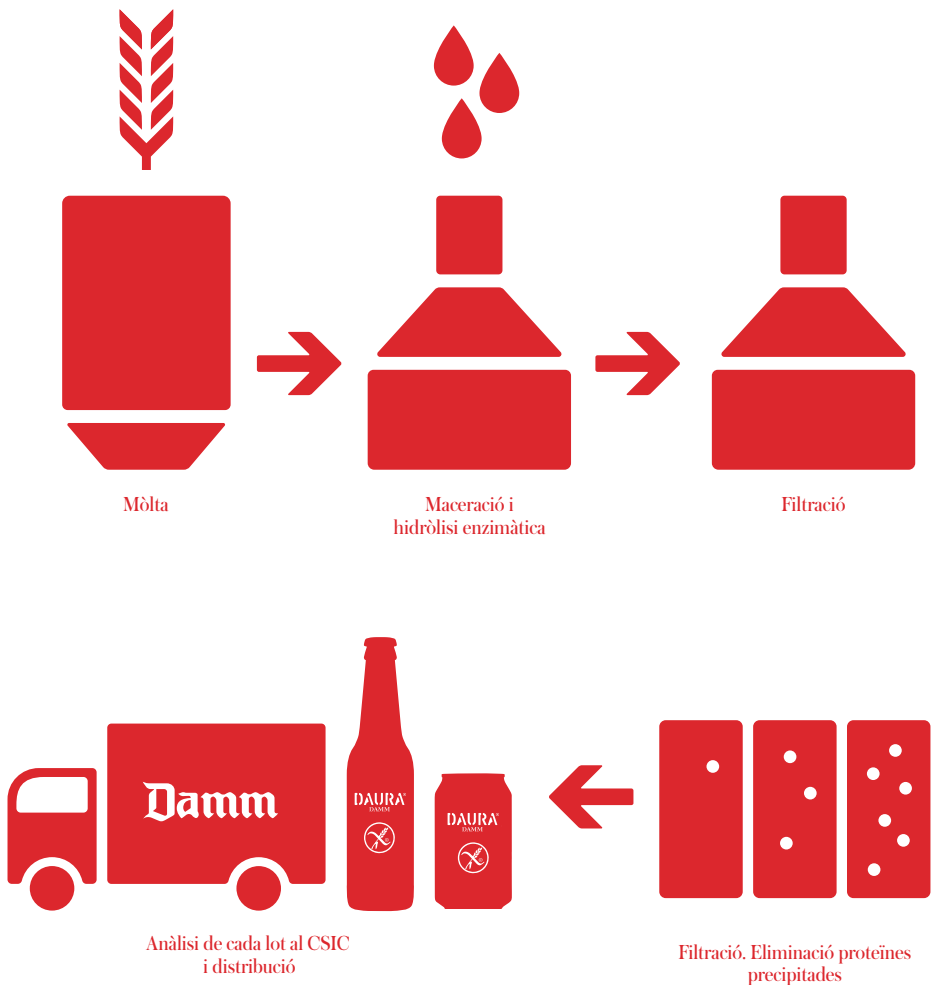
Els Mestres Cervesers de Damm,
juntament amb la Unitat de Gluten del CSIC
(Consell Superior d'Investigacions Científiques)
van ser capdavaners a desenvolupar una cervesa
apte per a celíacs i amb tot el seu sabor.

Podem definir Daura com el sabor
de “la cervesa de sempre”, ja que s'elabora
amb el seu ingredient principal: malta d'ordi.

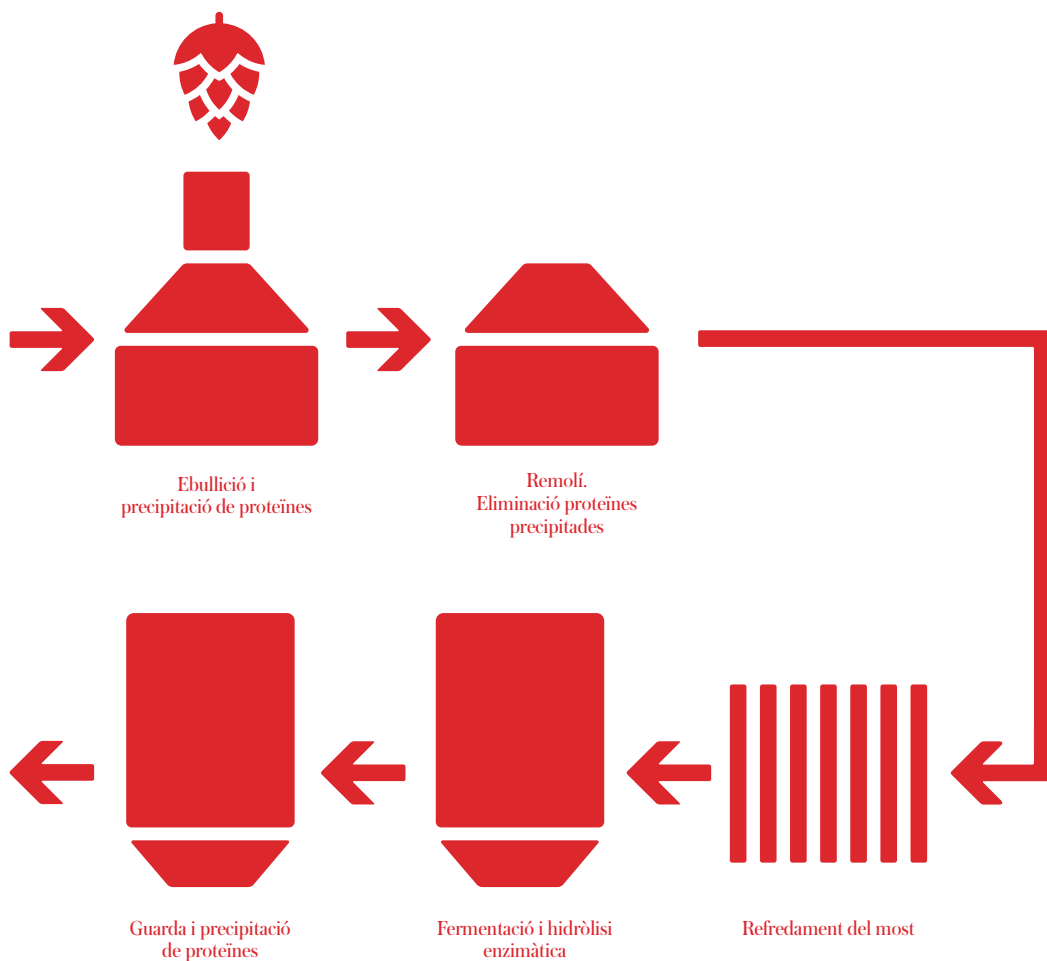




PROCÉS D'HIDRÒLISI ENZIMÀTICA



El gluten és una proteïna. En la fase de fabricació s'aconsegueix trencar la cadena del gluten gràcies al procés d'hidròlisi enzimàtica i precipitació de proteïnes, i se n'obté un producte final apte per a celíacs.





Cadena molecular "trencada"

Tipografia "trencada"

DAURA

El logotip de Daura s'inspira en el trencament de la cadena molecular del gluten.

L'espiga barrada és el símbol internacional utilitzat per reconèixer els productes sense gluten. En el disseny de les etiquetes s'inclou aquest símbol, com també el codi de la llicència atorgada a Espanya per FACE (Federació d'Associacions de Celíacs d'Espanya), i a escala internacional per COELIACS UK, garantia de producte apte per a celíacs.



ES-118-001
CUK-G-054

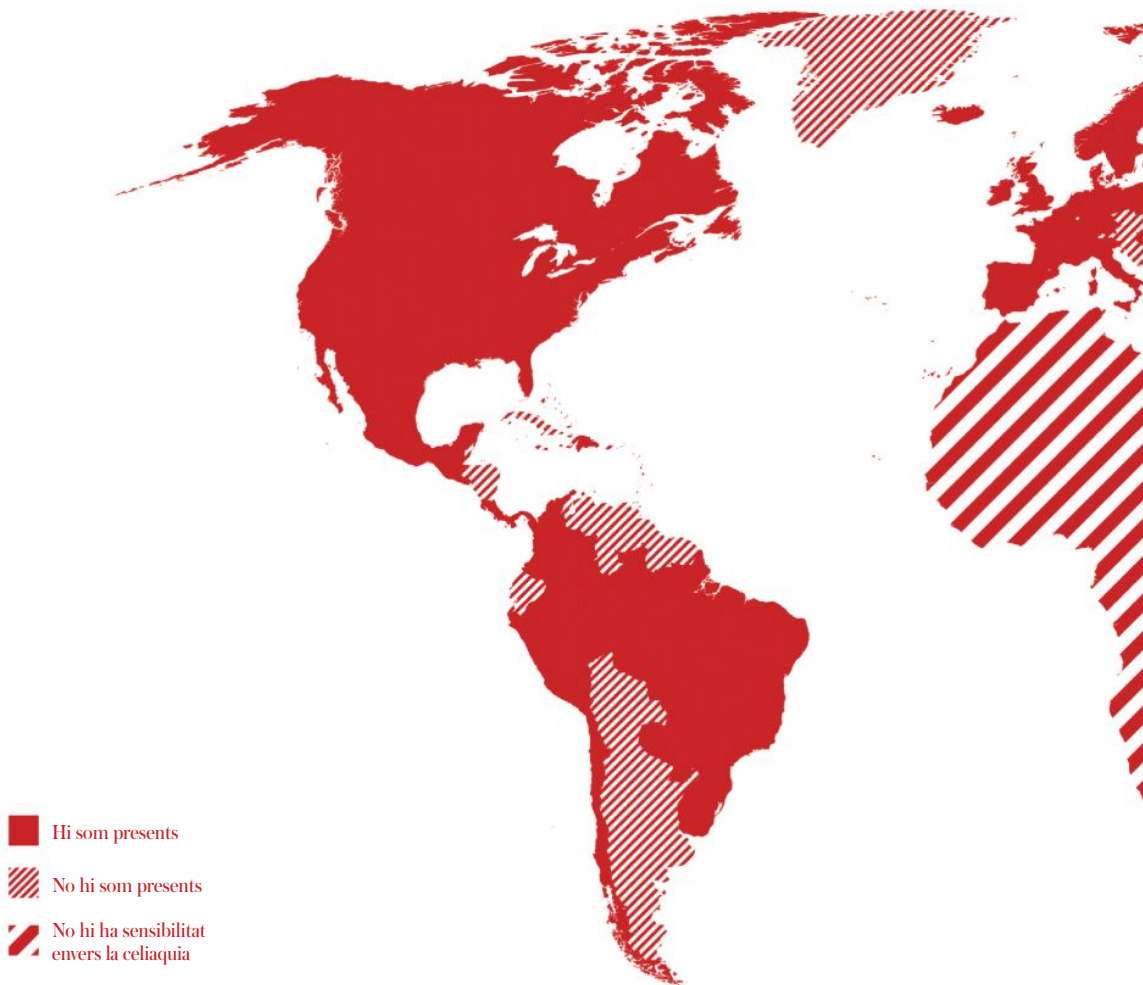
<3 PPM

La nostra garantia <3ppm: tots els lots són analitzats i certificats pel CSIC abans de sortir al mercat.
D'aquesta manera, ens assegurem que el seu contingut en gluten sempre està per sota de les 3ppm*



*El Codex Alimentarius considera que és un producte apte per a celíacs aquell que té menys de 20ppm

DAURA AL MÓN



Daura és un èxit internacional present a més de 45 països. En tots manté una col·laboració estreta amb les associacions de celíacs.



DAURA MÄRZEN

El 2014, Damm va llançar Daura Märzen: la primera doble malta sense gluten. És una cervesa diferent i especial que té més força, més cos i més gust, però la mateixa garantia de qualitat que Daura.

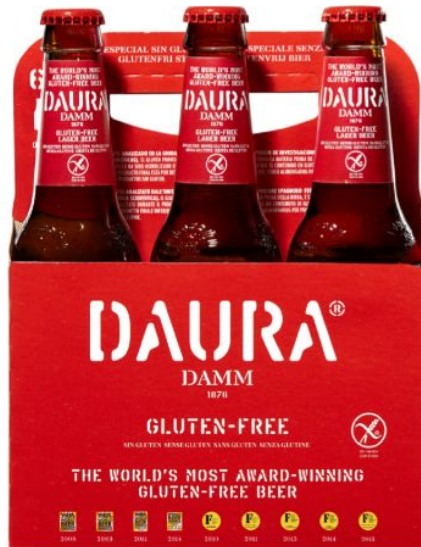
De gust intens i amb un contingut alcohòlic de 7,2% vol.
Com Daura, conté menys de 3ppm.



DAURA / FORMATS



Codi: EC13LT
Llauna 33cl. (Retràtil 24 u.)



Codi: EC13P6 Pack 6 u. 33 cl.
Sense retorn. 4 Packs / caixa

MÄRZEN / FORMATS



Codi: DMI3P6 Pack 6 u. 33 cl.
Sense retorn. 4 Packs / caixa

Damm

Rosselló 515
08025 Barcelona
T +34 932 909 200
www.damm.es