



*La recepta de la cervesa mediterrània*





*Fa més de 140 anys,*

el jove mestre cerveser  
August Kuentzmann Damm  
va emigrar des d'Alsàcia amb la seva  
esposa Melanie fugint de la guerra  
francoprussiana. El viatge els va portar  
fins a la costa mediterrània, on es van  
instal·lar per complir el seu somni:

*fer cervesa.*

*La primera  
Estrella Damm*

## *El 1876*

van obrir la seva pròpia cerveseria  
i van crear una cervesa adaptada  
al clima mediterrani. Més lleugera  
que les centreeuropees, pensades per  
a climes més freds, la coneixem com

*la cervesa lager  
mediterrània.*



*L'actual*



Fins avui, Estrella Damm  
s'elabora fent servir

*aquella recepta  
original de 1876*

resultat de la combinació  
només de malt d'ordi,  
arròs i llúpol,

*100% ingredients naturals,  
sense additius ni conservants.*

La qualitat d'aquests ingredients  
és la nostra prioritat, i per això  
treballem directament amb  
*agricultors locals  
mediterranis.*



Un cop seleccionat, l'ordi arriba a la malteria,  
on primer germina i després s'asseca i es  
torra. A diferència de moltes cerveseres,  
nosaltres tenim

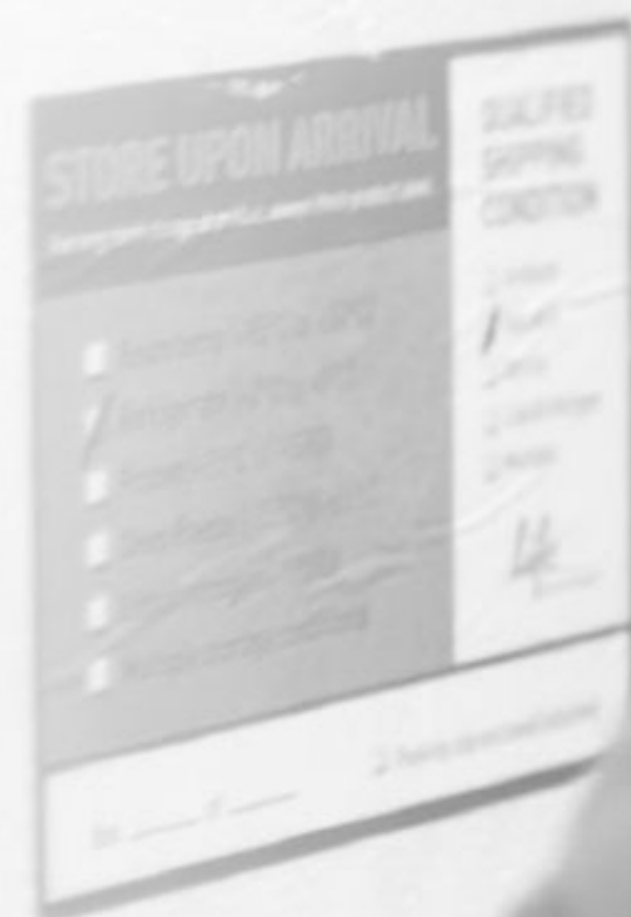
***malteria pròpia,***

a Bell-lloc, Lleida, cosa que ens permet  
controlar de primera mà tot el procés.

El llevat és un altre dels ingredients que  
ens fa únics, i fa un munt de generacions  
que fem servir la mateixa soca. Si es perdés  
o es malmetés, el sabor de l'Estrella canviaria,  
i és per això que tenim

***tres reserves  
d'aquest llevat***

guardades sota la màxima seguretat:  
a Barcelona, a València i a Londres.



Les coses bones requereixen paciència,  
i la fermentació i maduració de la cervesa  
també. Nosaltres la tenim

*una setmana  
als tancs de fermentació  
i dues als de guarda.*

Així garantim un resultat perfecte.





Fet això, apostem per  
*la tecnologia més moderna  
en el procés d'envasament,*

per combatre així els grans enemics  
del sabor de la cervesa: l'oxidació  
i la contaminació microbiològica.





## *El color ambre*

de la nostra ampolla protegeix la cervesa de la llum i impedeix que afecti el seu sabor.

*Reconeguda mundialment des de 1904*



**REGNE UNIT**

2021 2018 2017



**PORTUGAL**

2023 2022



**BÈLGICA**

2024 2023 2022 2021  
2020 2019 2018 2017  
2016 2015 2014 2013  
2012 2011



**ALEMANYA**

2023



**ESTATS UNITS**

2023 2021 2020 2019  
2018 2017 2016 2015  
2014 2012 2011 2004



**REGNE UNIT**

2023 2022



**ALEMANYA**

2023 2022



**ESTATS UNITS**

2023 2022



**AUSTRÀLIA**

2023 2022



**REGNE UNIT**

2023 2022



**BÈLGICA**

2023 2022 2021



**HONG KONG**

2023 2022



**AUSTRÀLIA**

2023 2022 2016 2013  
2012 2010 1998



**REGNE UNIT**

2023 2022 2020 2019  
2018 2016 2014



**FRANÇA**

2022



**ESTATS UNITS**

2022



**REGNE UNIT**

2021



**REGNE UNIT**

2021 2020 2019 2018  
2016 2015 2014 2012  
2011



**ESTATS UNITS**

2021 2016



**BÈLGICA**

2020 2016



**ESTATS UNITS**

2016



**SUÈCIA**

2014



**FRANÇA**

1964



**ALEMANYA**

1906



**REGNE UNIT**

1905



**ÀUSTRIA**

1904



## *La Cervesa Mediterrània des del 1876*

### *Nota de tast*

Daurada amb tonalitats ambres i reflexos verdosos. És neta, brillant. L'escuma, de color cru i de llarga presència. Les bombolles, de recorregut ràpid, són fines i abundants.

El seu nas d'espècies fresques és envoltant. Les notes de torrefacte donen personalitat a la percepció final.

La boca és suau, ja que el carbònic està integrat i porta el paladar de notes denses a cereals torrats. La vivor de l'acidesa la fa imminentment fresca. L'amargor al final de boca li dona un postgust llarg.

### *Servei*

És recomanable prendre aquesta cervesa en una copa lleugerament tancada per la part superior, per poder-la degustar en tota l'esplendor. La temperatura ideal per gaudir-ne és de 4 a 6 ° C.



 ESTRELLADAMM

 @ESTRELLADAMMCAT

 @ESTRELLADAMMCAT