



La receta de la cerveza mediterránea





Hace más de 140 años,

el joven maestro cervecero August Kuentzmann Damm emigró desde Alsacia con su esposa Melanie huyendo de la guerra franco-prusiana. El viaje los llevó hasta la costa mediterránea, donde se instalaron para cumplir su sueño:

hacer cerveza.

*La primera
Estrella Damm*

En 1876

abrieron su propia cervecería
y crearon una cerveza adaptada
al clima mediterráneo. Más ligera
que las centroeuropeas, pensadas para
climas más fríos, la conocemos como

*cerveza lager
mediterránea.*



La actual



Hasta hoy, Estrella Damm
se elabora utilizando

***aquella receta
original de 1876***

resultado de la combinación
solo de malta de cebada,
arroz y lúpulo,

***100% ingredientes naturales,
sin aditivos ni conservantes.***

La calidad de estos ingredientes
es nuestra prioridad, y por eso
trabajamos directamente con
*agricultores locales
mediterráneos.*



Una vez seleccionada, la cebada llega a la maltería,
donde primero germina y después se seca y se
tuesta. A diferencia de muchas cerveceras,
nosotros tenemos

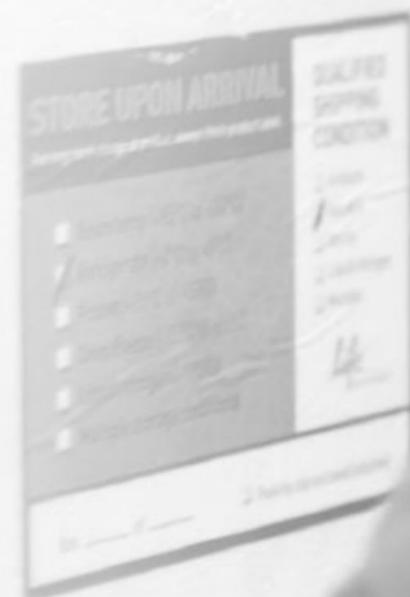
maltería propia,

lo cual nos permite controlar
de primera mano todo el proceso.

La levadura es otro de los ingredientes que nos hace únicos, y hace muchas generaciones que usamos la misma cepa. Si se perdiera o se dañara, el sabor de Estrella cambiaría, y es por ese motivo que tenemos

***tres reservas
de esta levadura***

guardadas bajo la máxima seguridad:
en Barcelona, Valencia y Londres.



Las cosas buenas requieren paciencia,
y la fermentación y maduración de la cerveza
también. Nosotros la tenemos

*una semana en los
tanques de fermentación
y dos en los de guarda.*

Así garantizamos un resultado perfecto.



Apostamos por
la tecnología más moderna
en el proceso de envasado,
para combatir los grandes enemigos del sabor
de la cerveza: la oxidación
y la contaminación microbológica.





El color ámbar

de nuestra botella protege a la cerveza de la luz, impidiendo que afecte a su sabor.

Reconocida mundialmente desde 1904



REINO UNIDO

2021 2018 2017



PORTUGAL

2023 2022



BÉLGICA

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



ALEMANIA

2023



ESTADOS UNIDOS

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



REINO UNIDO

2023 2022



ALEMANIA

2023 2022



ESTADOS UNIDOS

2023 2022



AUSTRALIA

2023 2022



REINO UNIDO

2023 2022



BÉLGICA

2023 2022 2021



HONG KONG

2023 2022



AUSTRALIA

2023 2022 2016 2013
2012 2010 1998



REINO UNIDO

2023 2022 2020 2019
2018 2016 2014



FRANCIA

2022



ESTADOS UNIDOS

2022



REINO UNIDO

2021



REINO UNIDO

2021 2020 2019 2018
2016 2015 2014 2012
2011



ESTADOS UNIDOS

2021 2016



BÉLGICA

2020 2016



ESTADOS UNIDOS

2016



SUECIA

2014



FRANCIA

1964



ALEMANIA

1906



REINO UNIDO

1905



AUSTRIA

1904



La Cerveza Mediterránea desde 1876

Nota de cata

Dorada con tonalidades ambarinas y algunos reflejos verdosos. Es limpia, brillante. Su espuma, de color crudo y de larga presencia. Las burbujas, de recorrido rápido, son finas y abundantes.

Su nariz de especies frescas es envolvente. Las notas de torrefacto dan personalidad a la percepción final.

La boca es suave pues su carbónico está integrado y lleva el paladar de densas notas a cereales tostados. La viveza de la acidez la hace inminentemente fresca. El amargor al final de boca, le da un largo post-gusto.

Servicio

Es recomendable tomar esta cerveza en una copa ligeramente cerrada por la parte superior para poder degustarla en todo su esplendor. La temperatura ideal para disfrutarla, de 4 a 6 grados.



 ESTRELLADAMM

 @ESTRELLADAMMES

 @ESTRELLADAMM