



**BOCK**  
**DAMM**  
**NEGRA MUNICH**

**BOCK  
DAMM  
RESULTA DA  
COMBINAÇÃO  
DE 3 TIPOS  
DE MALTE  
DIFERENTES:  
TORRADO,  
CARAMELO  
E TIPO PILSEN.**

**TRÊS MALTES  
DIFERENTES.  
UMA  
INFINIDADE  
DE MATIZES.**



# MALTE TORRADO

O Malte Torrado é obtido através da torrefação dos grãos secos de malte a temperaturas que oscilam entre os 200 e os 220°C. Estes grãos são os que dão à cerveja Bock Damm a sua cor característica, o cheiro, o sabor torrado e os aromas de cacau e café.

# MALTE CARAMELO

O Malte Caramelo resulta da torrefação do Malte Verde sem que haja lugar a uma fase de secagem. Primeiro, os grãos são aquecidos a uma temperatura entre os 60 e os 75°C, dando origem à criação de açúcares no centro do grão que fica em estado semilíquido. Estes grãos são posteriormente torrados a temperaturas entre os 150 e os 180°C, provocando a caramelização dos açúcares e conferindo-lhes notas que recordam o caramelo, as passas e o mel.



# MALTE PILSEN

O Malte Pilsen é comumente encontrado nas cervejas lager e é o responsável por levar o açúcar a fermentar, conferindo à cerveja um sabor a cereais levemente adocicado. Este é o malte mais claro, uma vez que os grãos são torrados durante menos tempo e a temperaturas mais baixas, ao contrário do que acontece com outros maltes.

**BOCK  
DAMM  
NEGRA  
MUNICH  
1888.**



## **Nascida em Einbeck**

Para conhecermos a origem do estilo Negra Munich, temos de viajar até à Alemanha do Séc. XIV, mais concretamente até à cidade de Einbeck.

Como parte da Hanseatic League - uma aliança comercial de cidades da Europa Central - Einbeck tornou-se famosa pelas suas cervejas de excelente qualidade.

## **Consagrada em Munique**

Munique não poderia competir com estas cervejas - na altura muito em voga na alta sociedade - até que o Duque Maximiliano I decidiu montar a sua própria cervejaria, contratando para essa tarefa, o Mestre Cervejeiro de Einbeck, Elias Pichler.

Elias foi encarregue de levar para Munique todo o seu conhecimento por forma a criar uma cerveja local. E conseguiu.

## **Elaborada por Damm desde 1888**

Damm lançou a sua primeira Bock Damm nos finais do séc. XIX seguindo as técnicas de elaboração tradicionais dos mestres cervejeiros de Munique.



# RECEITA AUTÊNTICA. 100% INGREDIENTES NATURAIS.

A combinação exclusiva de malte e uma cuidadosa seleção de ingredientes, dão origem a uma cerveja preta encorpada, com a presença de notas quentes, sabores torrados e a cor intensa e o caráter típico das cervejas pretas, tipo Munique.





## O ritual de Bock Damm

A temperatura pode variar entre os 5 e os 8°C, dependendo se se prefere realçar o corpo ou, numa temperatura mais baixa, o amargor.

A forma tradicional de beber esta cerveja de Munique é num copo, vertido a 45° para servir sem excesso de espuma.

25cl. Sem Retorno (pack 6 Uds.)  
Barril 30 Lts.





MALTAS TOSTADAS  
MALTAS DE CEBADA  
TORREFACTAS  
CARAMELIZADAS  
PILSEN

100% INGREDIENTES NATURALES

**BOCK  
DAMMM  
NEGRA MUNICH**

NEGRA MUNICH  
BOCK DAMMM  
MALTAS TOSTADAS  
1831  
100% INGREDIENTES NATURALES  
BARCELONA  
PILSEN



Fig. 1

Fig. 1. A gravura que aparece na nossa Bock Damme de hoje é uma reprodução do símbolo original da marca de 1888.

**BOCK  
DAMM  
NEGRA MUNICH**

Seja responsável. Beba com moderação.