

DAURA

DAMM

1876

**GLUTEN-FREE
LAGER BEER**

DAURA. LA CERVEZA SIN GLUTEN



LA CERVEZA SIN GLUTEN MÁS PREMIADA DEL MUNDO

Daura fue lanzada en 2006. Desde entonces ha recibido numerosos premios de prestigiosos certámenes internacionales, siendo reconocida como la mejor cerveza sin gluten.

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

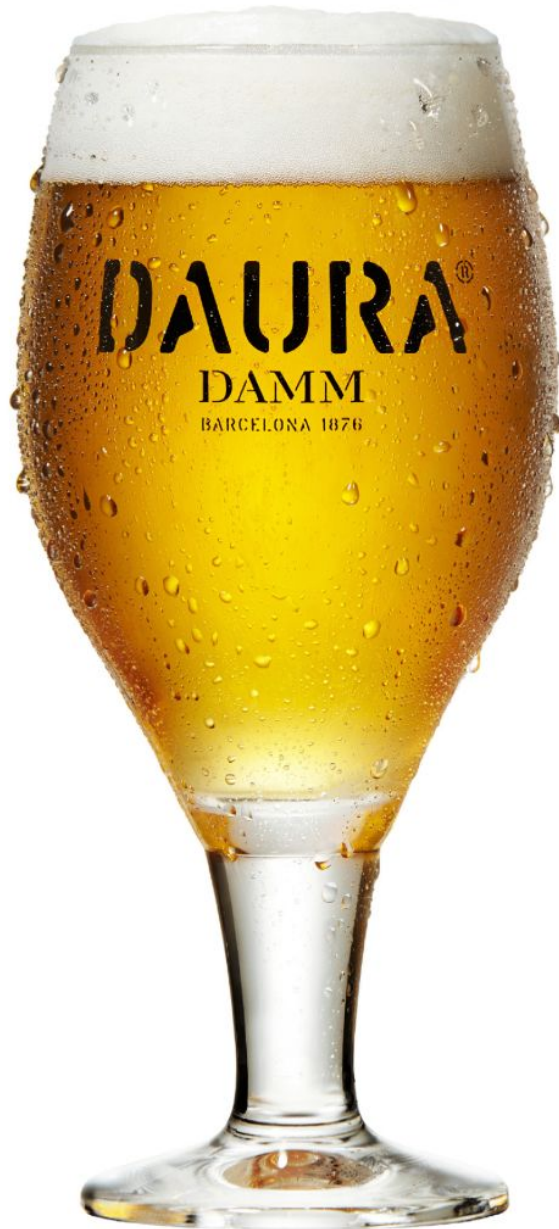


DAURA ES SABOR A CERVEZA

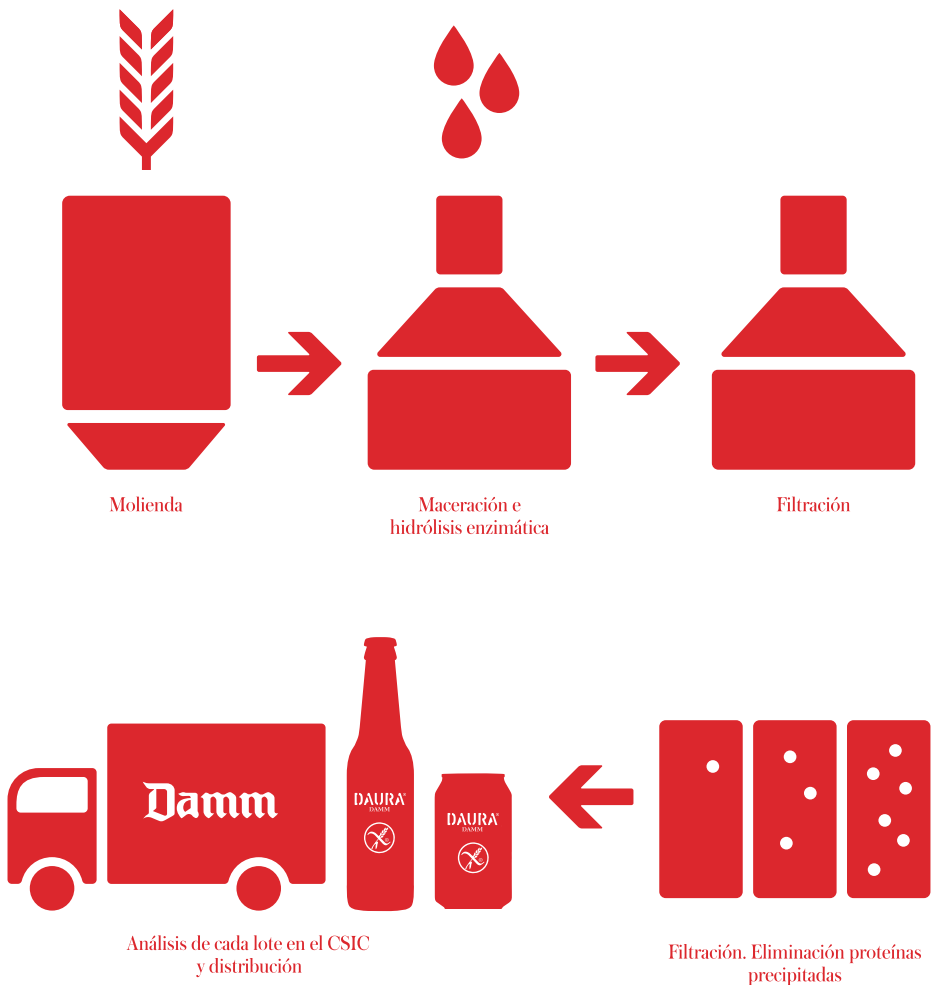
Los Maestros Cerveceros de Damm
junto con la Unidad de Gluten del CSIC
(Consejo Superior de Investigaciones Científicas)
fueron pioneros en desarrollar una cerveza
apta para celíacos con todo el sabor.

Podemos definir Daura como el sabor
de “la cerveza de siempre”, ya que se elabora
con su principal ingrediente: malta de cebada.

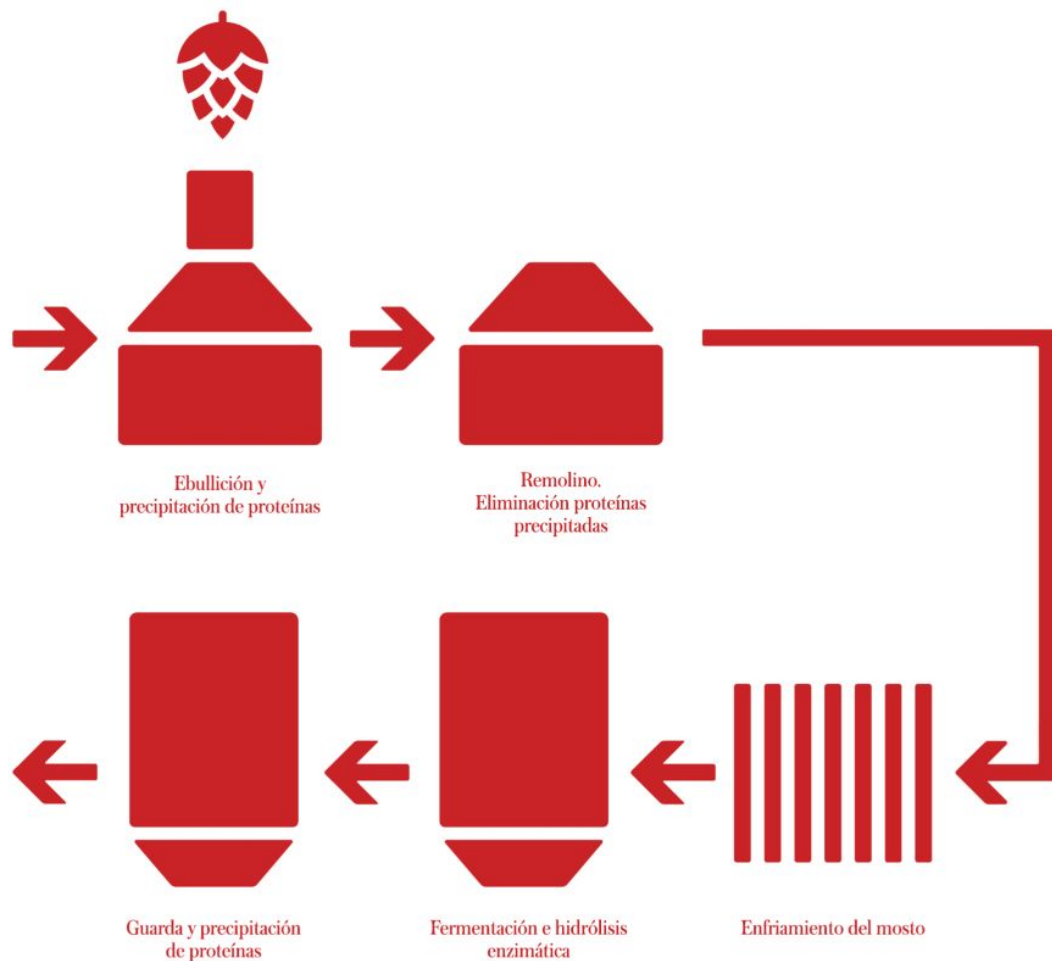




PROCESO DE HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA



El gluten es una proteína. En la fase de fabricación se consigue romper la cadena del gluten gracias al proceso de hidrólisis enzimática y precipitación de proteínas, obteniendo un producto final apto para celíacos.





Cadena molecular "rota"

Tipografia "rota"

DAURA

El logotipo de Daura está inspirado en la rotura de la cadena molecular del gluten.

La espiga barrada es el símbolo internacional utilizado para reconocer los productos sin gluten.

En el diseño de las etiquetas se incluye este símbolo, así como el código de la licencia otorgada en España por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España) y, a nivel internacional por COELIACS UK, garantía de producto apto para celíacos.



ES-118-001
CUK-G-054

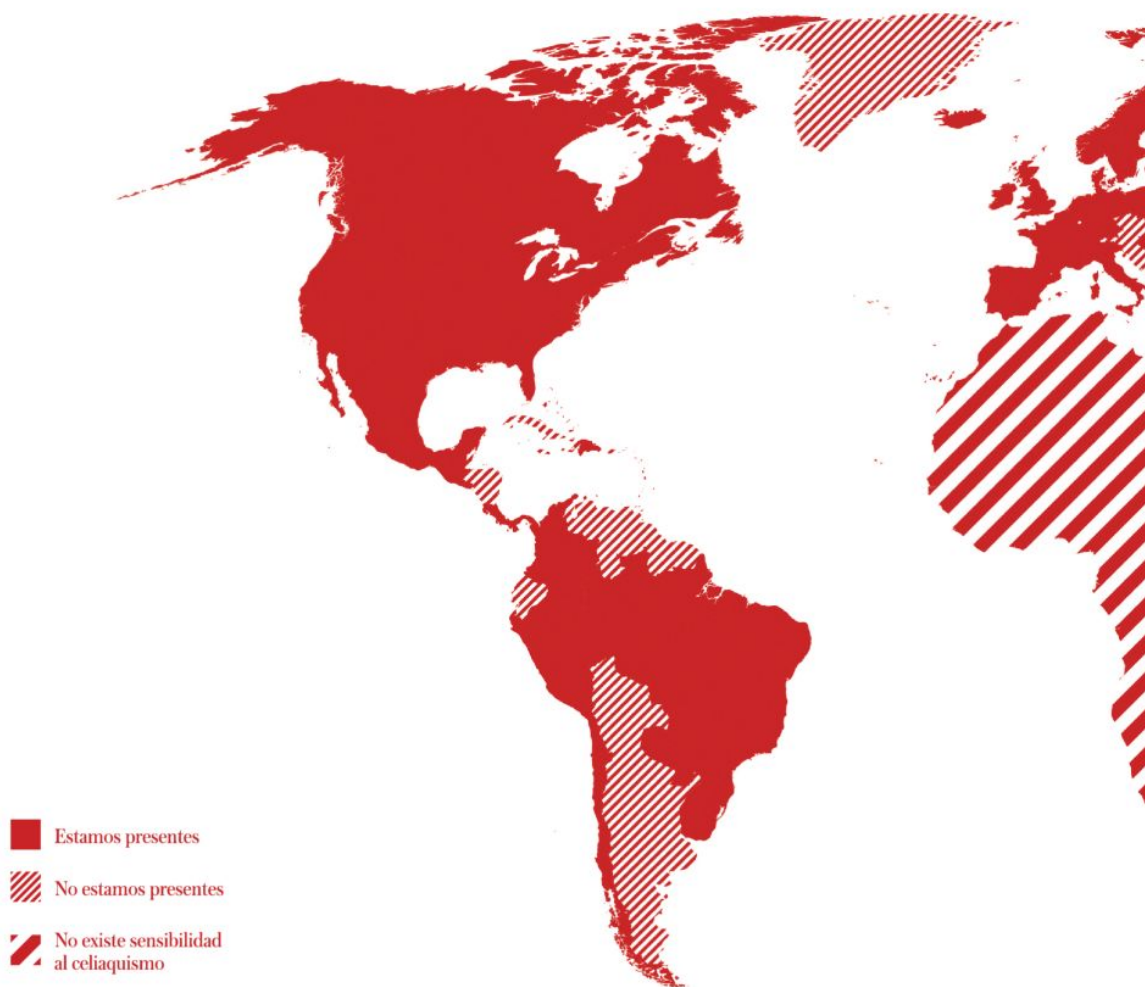
<3 PPM

Nuestra garantía <3ppm: todos los lotes son analizados y certificados por el CSIC antes de salir al mercado. De esta manera, nos aseguramos de que su contenido en gluten siempre está por debajo de las 3ppm*



*El Codex Alimentarius considera un producto apto para celíacos aquel que tiene menos de 20 ppm.

DAURA EN EL MUNDO



Daura es un éxito internacional
presente en más de 45 países.
En todos ellos mantiene una estrecha
colaboración con las asociaciones de celíacos.



DAURA MÄRZEN

En 2014, Damm lanzó Daura Märzen: la primera doble malta sin gluten. Es una cerveza diferente y especial que tiene más fuerza, más cuerpo y más sabor, pero la misma garantía de calidad que Daura.

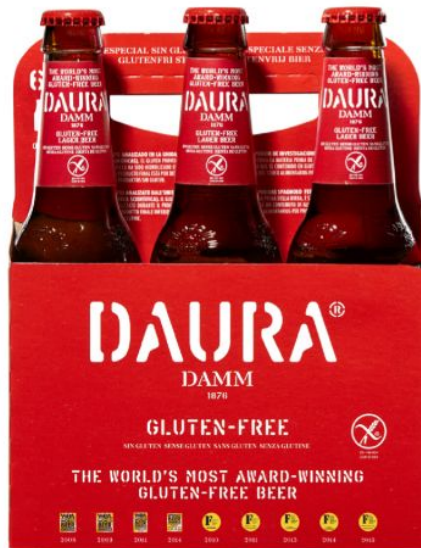
De sabor intenso y contenido alcohólico de 7.2% vol.
Al igual que Daura, contiene menos de 3ppm.



DAURA / FORMATOS



Código: EC13LT
Lata 33 cl. (Retráctil 24 Uds.)



Código: EC13P6 Pack 6 Uds. 33 cl.
Sin retorno. 4 Packs / caja

MÄRZEN / FORMATOS



Código: DM13P6 Pack 6 Uds. 33 cl.
Sin retorno. 4 Packs / caja

Damm

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

