

INEDIT
Damm

**CERVEZA DE MALTA Y TRIGO
CON ESPECIAS
ELBULLI-COSTA BRAVA-2008**



elBulli. Costa Brava 2008

INEDIT
é uma cerveja
diferente



CERVEJA COM CEVADA DE MALTE
DE ESTILO PILSNER

INEDIT é feita com dois tipos de cerveja:
cerveja tradicional de malte e cerveja de trigo.



CERVEJA DE TRIGO
DE ESTILO ALE

Esta cerveja de trigo, ou branca, é do estilo "Witbier", originária da Bélgica e fabricada com trigo sem malte.

A utilização de trigo sem malte dota a cerveja de mais corpo e produz sensação de maior suavidade e plenitude na boca.

É daqui que advém o tom amarelo pálido de INEDIT. A sua ligeira turvação deve-se às proteínas não filtradas do trigo.

ASPETO
AMARELO
PÁLIDO
COM LIGEIRA
TURVAÇÃO



DEVIDO ÀS
PROTEÍNAS
DE TRIGO
NÃO
FILTRADAS



CEAUEJA DE TAIGO
DE ESTILO ALE

**INEDIT é aromatizada
com especiarias que lhe
conferem um sabor especial
e que a tornam única.**

AROMAS



LÚPULO

DAQUI ADVÉM O SEU SABOR AMARGO. INEDIT POSSUI UM BAIXO TEOR DE LÚPULO, O QUE A TORNA MAIS VERSÁTIL PARA ACOMPANHAR CRIAÇÕES CULINÁRIAS. TRATA-SE DE UM INGREDIENTE-CHAVE, CONFERINDO-LHE FRESCURA E NOTAS HERBÁCEAS.



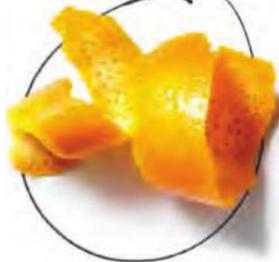
ALCAÇUZ

CONFERE À CERVEJA NOTAS DOCES SUTIS SEM DOMINAR O SABOR GLOBAL. É UTILIZADO COM GRANDE CUIDADO PARA CONFERIR UMA NOTA AROMÁTICA DELICADA.



SEMENTES DE COENTROS

CONFERE À INEDITA SUA COMPLEXIDADE AO PALADAR E O SEU APONTAMENTO DE Especiarias. AS SEMENTES SÃO UTILIZADAS PARA UMA EXPRESSÃO MAIS DELICADA.



CASCA DE LARANJEIRA

PRINCIPAL FOCO DA PALETA DE AROMAS DESTA CERVEJA. PRESENTE NAS NOTAS CÍTRICAS QUE CONFEREM À INEDITA SUA FRESCURA E COMPLEXIDADE.

Criada por Ferran Adrià, o chef mais premiado do mundo

INEDIT foi criada em 2008 pelos mestres cervejeiros da Damm, por Ferran Adrià e pela equipa de *sommeliers* do elBulli.

Especialmente fabricada para respeitar e acompanhar na perfeição a nova gastronomia, plena de contrastes e de aromas matizados.





Notas de Degustação

A sua turvação e a cor de alguma forma clara com tonalidades de âmbar permitem destacá-la de outras cervejas. A cor da sua *coupage*: uma mistura de trigo e cevada de malte. A espuma regressa sempre que volta a servir.

Intensa e complexa no nariz. As suas especiarias doces e as notas frutadas combinam a frescura da fermentação e as sensações florais.

A infusão de coentros, licor e casca de laranja penetra no palato. O seu gás subtil e bem integrado permite destacar na perfeição estes aromas na boca. É cremosa, suave e versátil na conjugação com alimentos. *Aftertaste* longo e agradável.

INEDIT é uma cerveja para acompanhar a refeição



INEDIT foi criada para acompanhar uma enorme variedade de criações culinárias, desde os pratos mais complicados de base cítrica até outros com notas amargas. Ideal para entradas, saladas e peixes gordos, a sua versatilidade significa que também poderá ser conjugada com aromas picantes ou agridoceos.

Uma cerveja muito dinâmica que acompanha na perfeição uma ampla gama de paladares.

ACIDEZ

A textura delicada desta cerveja é temperada por sensações ácidas, ao mesmo tempo que o seu gás contribui para um efeito refrescante ácido.



Molhos cítricos e saladas. Fruta ácida. Ruibarbo. Tomates verdes.

AMARGO

Uma vez que não possui quaisquer aromas adstringentes ou com tanino, esta cerveja respeita e acompanha muito bem aqueles os sabores sempre difíceis e delicados, com notas amargas.



Chocolate Amargo. Alcachofras cozinhadas. Espargos verdes. Endívias. Molhos com café.

AGRIDOCE

A sensação cremosa na boca transporta-nos para uma nova dimensão. O gás e as notas frutadas combinam muito bem com a vertente ácida destes pratos.



Molhos agrídoces ou com frutos secos. Comida asiática.

PICANTE

A cerveja tem um efeito balsâmico sobre os aromas picantes, atuando como um contraponto que atenua estas sensações.



Chili. Wasabi. Molho barbecue. Pickles. Comida indiana e mexicana.

SALGADO

O seu gás e a nota amanteigada da cerveja permitem um equilíbrio perfeito, contribuindo para limpar a sensação de sal no palato.



Azeitonas verdes. Carnes curadas. Peixes e mariscos em lata. Molho de soja.

AMANTEIGADA

A frescura e as notas cítricas da INEDIT abrilhantam alimentos amanteigados. A sua cremosidade é perfeita para acompanhar texturas com maior gordura.



Peixe e queijos gordos. Atum fresco. Carne suculenta. Pera-abacate.

Prémios Internacionais



2009
Bélgica



2009
Alemanha



2009
EUA



2009
Finlândia



2009
Países Baixos



2010
Austrália



2010
RU



2011
Bélgica



2011
Austrália



2011
EUA



2012
Bélgica



2012
Austrália



2012
RU



2012
EUA



2013
Bélgica



2014
Bélgica



2014
Japão



2014
RU



2014
EUA



2015
Bélgica



2015
RU



2015
EUA



2015
RU



2016
Bélgica



2016
Bélgica

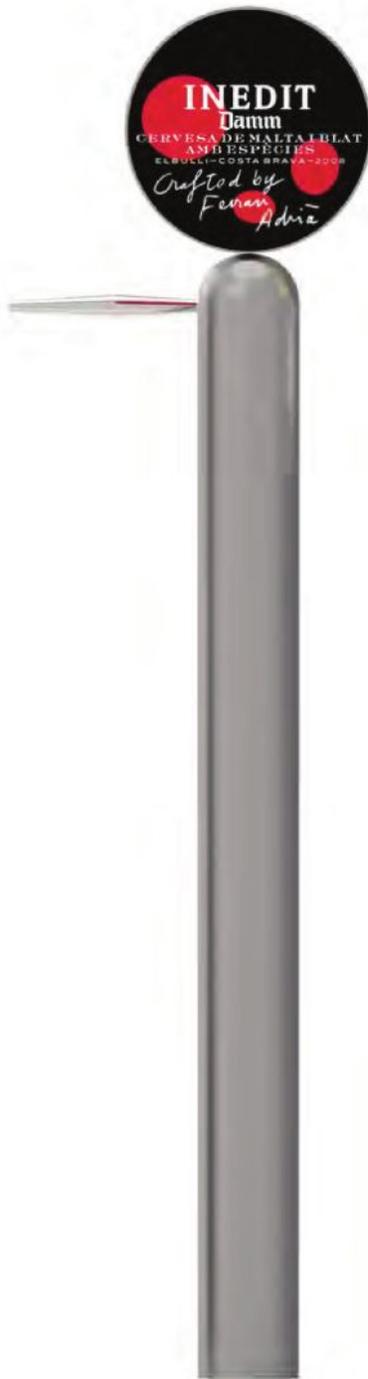
Apresentações



330 ml e 750 ml

Pack de 4: garrafas de 330 ml

Barril 20 L





INEDIT
Damm
CERVEZA DE MALTA Y TRIGO
CON ESPECIAS
ELBULLI-COSTA BRAVA-2008