



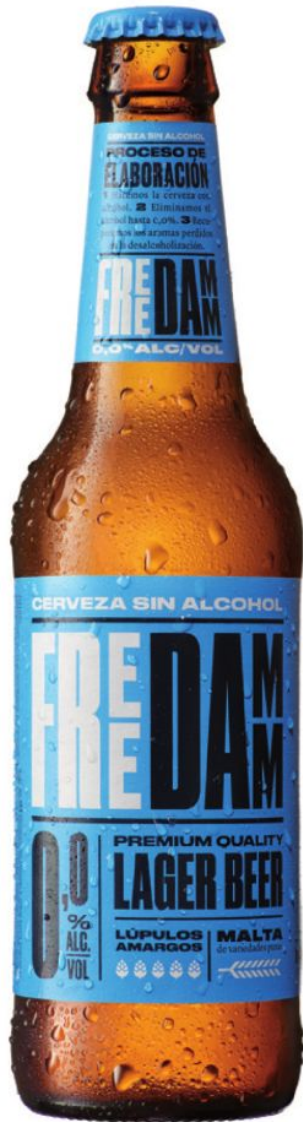
DURANTE
A ELABORAÇÃO DA
FREEDAMM,
FALTAVA-NOS ALGO
NUMA PARTE DOS
AROMAS.

FALTAVA-NOS ALGO.



NOVA

FRE



DAM

**MAIS
AROMAS.
MAIS
SABOR.**



A ELABORAÇÃO

FREE DAMM elabora-se com

OS MESMOS INGREDIENTES

que utilizamos para elaborar
uma cerveja com álcool.

ÁGUA

**MALTE
DE CEVADA**

MILHO

ARROZ

LÚPULO



Acréscamos

LEVADURA

e deixamos que
a fermentação

PRODUZA

ÁLCOOL

de forma
natural.

A TÉCNICA



DEPOIS, GRAÇAS A UMA
TÉCNICA AVANÇADA
DE DESTILAÇÃO A VÁCUO,
PODEMOS ELIMINAR
O ÁLCOOL
DA **CERVEJA**
ATÉ
ATINGIR **0,0%**





**MAS NA
DESALCOOLIZAÇÃO,
PERDIAM-SE
COMPONENTES
AROMÁTICOS
QUE DEFINEM
O SABOR E O AROMA
DA CERVEJA.**



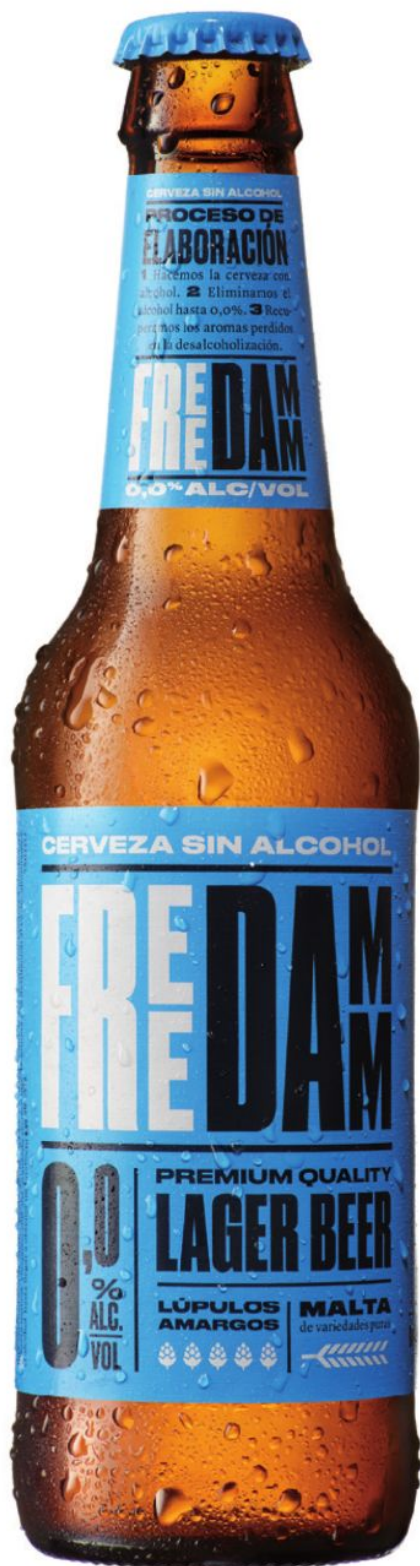
A SOLUÇÃO

Trabalhámos até
encontrarmos um sistema

PARA RECUPERAR
OS COMPOSTOS
AROMÁTICOS



PERDIDOS E
INTRODUZI-LOS
DE NOVO.



NOVA FREEDAM

AINDA MAIS SABOR



25 cl NÃO RETORNÁVEL (Pack 6 u.)

A temperatura ideal para a degustação
é de 4 a 6 graus.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.