

Per Nadal, torna la cervesa especial de Damm

La Cervesa de Nadal, d'edició limitada, té molt caràcter



Cervesa de Nadal | Damm

Per Nadal... cada ovella al seu corral i cervesa Damm especial. Arriben les festes i Damm llança al mercat la seva ja tradicional **Cervesa de Nadal** (<https://www.damm.com/ca/cerveses/cervesa-nadal>). Es tracta d'una cervesa amb molt de caràcter, d'edició limitada, que arriba per convertir-se en un imprescindible a les taules durant les festes.

[noticia]212473[/noticia]

La Cervesa de Nadal de Damm torna, per vuitè any consecutiu, amb una fórmula concebuda per maridar amb una gastronomia pròpia del Nadal, com el pollastre de pagès farcit de prunes, panses i pinyons, els tradicionals canelons o una mussolina de salmó Wellington. A més, és també una molt bona proposta, amb molt de sabor, per regalar i compartir durant aquestes dates tan significatives.

[noitext]

Elaborada 100% amb ingredients naturals, la Cervesa de Nadal de Damm evoca el record d'aquelles primeres cerveses que els mestres cervesers de Damm elaboraven especialment per regalar als seus col·laboradors, familiars i amics per Nadal, en la dècada dels 50, i que avui són ja tota una tradició.

La nova edició de la Cervesa de Nades pot trobar la **botiga online de Damm** (<http://shop.damm.com>), així com a supermercats i restaurants.

[despiece][h4]Nota de tast[/h4]

Cervesa amb color roure de reflexos ataronjats. Es presenta densa i brillant, amb una capa cromàtica torrada. L'escuma es mostra compacta. Presenta bombolles vives, fines i veloces. L'aroma és de gran intensitat i complexitat. Les primeres notes olfactòries són afruitades, com el préssec madur i la poma; també ataronjades que doten el nas de frescor. Gaudeix d'un nas net, en el qual, al final, persisteix la sensació de pa torrat. L'entrada en boca és àmplia, amb caràcter. Voluminosa i cremosa. L'amargor del llúpul regala una intensa sensació refrescant. Es recomana consumir-la entre 5 i 7°C.

Color: 13 EBC

Amargor: 28 IBU

Temps de guarda: 3 setmanes

Alcohol: 6,5% vol.

Ingredients: aigua, malt d'ordi, arròs i llúpul

Preu recomanat al canal alimentació: 2,10€, l'ampolla de 66 cl. [/despiece]

[noautor] [sensesubtitol] [sensepeufoto]