

# Damm



## **GAMA DE PRODUCTO S.A. DAMM**

---

2018

# ESTRELLA DAMM

# Damm



Es la culminación de la experiencia centenaria de Damm en la elaboración de cervezas.

Desde que, en el año 1876, el alsaciano August Kuentzmann Damm fundara la compañía que lleva su apellido, **Estrella Damm** se convirtió en una de las referencias del mundo cervecero.

**Estrella Damm** es una cerveza lager de sabor y carácter universal, ideal para tomar en cualquier momento del día.

De cuidada elaboración y gran calidad, fruto de la selección de sus materias primas.

Destaca su cremosa espuma aromatizada por el lúpulo y su refrescante sabor.

Grado alcohol: 5,4% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.



# DAMM LEMON

# Damm

Premium Quality Lager Beer  
of Mediterranean Origin  
**DAMM  
LEMON**  
6-4  
CERVEZA & LIMÓN



## LA AUTÉNTICA CLARA MEDITERRÁNEA: 6 partes de cerveza y 4 partes de limón.

La clara nació hace muchos años del ingenio de algún barman del Mediterráneo. Una receta que se ha convertido en una tradición y que se caracteriza por la mezcla de 6 partes de cerveza y 4 de limón.

Años más tarde, Damm decidió elaborar una clara de máxima calidad respetando la receta tradicional.

Así nació **Damm Lemon**. Una clara elaborada con la selección de los mejores ingredientes, 6 partes de Estrella Damm, 4 partes de limones mediterráneos y un ligero toque de lima que refuerza en boca la sensación refrescante.

Grado alcohol: 3,2% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 5º y 7º C.

# FREE DAMM Y FREE DAMM LIMÓN

# Damm



**Free Damm** se elabora con los mismos ingredientes que utilizamos para elaborar una cerveza con alcohol. Añadimos levadura y dejamos que la fermentación produzca alcohol de manera natural. Después, gracias a una avanzada técnica que denominamos destilación al vacío, se elimina el porcentaje de alcohol hasta llegar al 0,0% y mantener la cerveza en su estado puro.

El resultado es una cerveza 0,0 ligera, fresca y de equilibrado amargor, muy baja en calorías.

Después del éxito de **Free Damm** muchos consumidores reclamaron una clara sin alcohol. Por esta razón creamos:

**Free Damm Limón**, la primera clara 0,0.

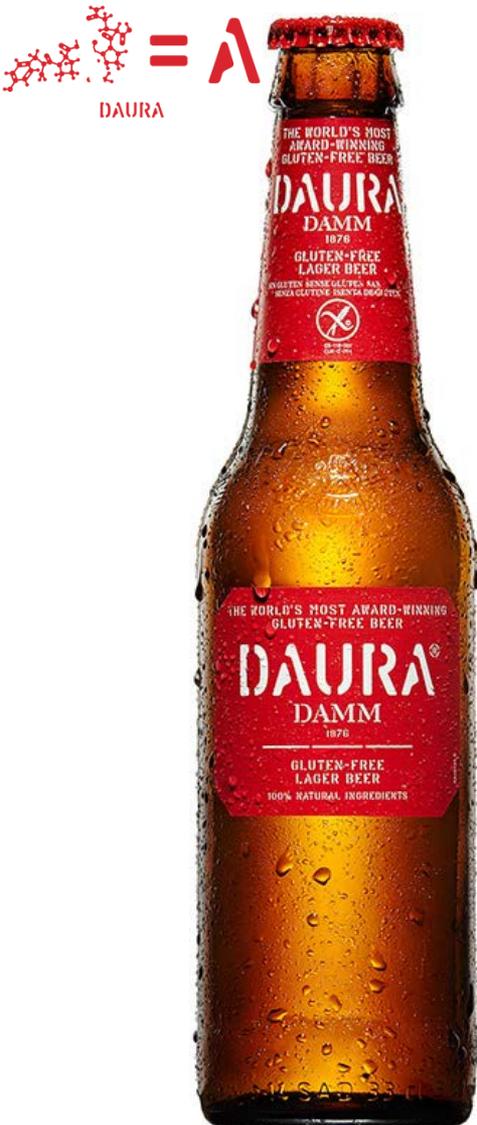
Elaborada con Free Damm y una menor proporción de limón, esta cerveza conserva su color natural ligeramente turbio, su nariz cítrica y su frescor vegetal

Grado alcohol: 0,0% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.



# ESTRELLA DAMM DAURA

# Damm



**ESTRELLA DAMM DAURA**, APTA PARA CELÍACOS CONTENIDO EN GLUTEN INFERIOR A 3 PPM\*

**Daura** es el resultado de un largo proceso de investigación desarrollado conjuntamente por los Maestros Cerveceros de Damm y la Unidad de Gluten del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) mediante el empleo de la tecnología más avanzada.

En su lanzamiento en 2006, **Estrella Damm Daura**, fue la primera cerveza que ayudó a normalizar la vida social de las personas celíacas, manteniendo el mismo sabor y respetando las propiedades de la cerveza de siempre. Ha sido galardonada como la mejor cerveza del mundo sin gluten.

\* Se acepta como producto para celíacos aquél que contiene una cantidad de gluten inferior a 20 ppm.

Grado alcohol: 5,4% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.

# DAURA MÄRZEN

# Damm



**Daura Märzen**, APTA PARA CELÍACOS CONTENIDO EN GLUTEN INFERIOR A 3 PPM\*

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.

Es una cerveza de sabor intenso.

\* Se acepta como producto para celíacos aquél que contiene una cantidad de gluten inferior a 20 ppm.

Grado alcohol: 7,2% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.

# CALATRAVA PURA MALTA

# Damm



En 1961, nace Cervezas **Calatrava**. Varios emprendedores de Ciudad Real fundaron esta cerveza cuyo nombre es todo un homenaje a la histórica comarca donde se asienta la ciudad, el Campo de Calatrava, una tierra privilegiada para el cultivo de cereal.

El concepto clave en la elaboración de **Calatrava pura malta** es la selección de la cebada, los lúpulos, el agua y el proceso de maduración.

Una cerveza lager, equilibrada y madura, plena de sabor y de aroma delicado. Una verdadera cerveza redonda, así es **Calatrava pura malta**.

**Calatrava** se distingue por un triángulo de equilibrio entre aroma, sabor y cuerpo.

Es la cerveza perfecta para la gastronomía española, basada en la calidad, la cercanía y la sencillez.

Grado alcohol: 5% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 7º C.

# CALATRAVA PILSEN

# Damm



En 1961, nace Cervezas **Calatrava**.

La esencia es la base que nos hace ser lo que somos. **Calatrava Pilsen** está elaborada con cebada 100% manchega. En su proceso de elaboración, la cebada local es la base de nuestra cerveza.

Tiene un sabor elegante y original, al proceso de baja fermentación que produce una sensación de aroma floral. Tiene carácter maltoso.

Al igual que la variedad de pura malta, marida con cualquier tipo de alimento o aperitivo.

Grado alcohol: 6,5% en volumen.  
Se recomienda consumirla a 6° C.



# ORO

# Damm



En 1912 se creó la cerveza **Oro** en Basurto, Bilbao, con los mejores ingredientes y una elaboración minuciosa.

Para la elaboración de **Oro**, se usa malta tostada y se hace una cerveza sin filtrar. Con esto se consigue una textura diferente, con diversas notas de sabor, lo que otorga a **Oro** un cuerpo oscuro, con una textura que susurra en los labios al primer contacto con la espuma, proporcionando un inolvidable primer beso en cada trago.

Las reuniones que suceden alrededor de una barra son actos que marcan nuestra personalidad, son pasajes de nuestra propia historia. **Oro** cuenta con su propia liturgia. Al ser una cerveza tostada, sin filtrar, es preciso servirla en dos pasos, con calma, dejando reposar el momento. Y es que una **Oro** bien merece la espera adecuada que favorezca su mejor versión. Un proceso que conserve la esencia, el cuerpo y el sabor de nuestra cerveza.

Grado alcohol: 6% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 7º C.



# ESTRELLA DAMM INEDIT

# Damm

**INEDIT**  
Damm

CERVEZA DE MALTA Y TRIGO  
CON ESPECIAS  
EL BULLI-COSTA BRAVA-2008



**Estrella Damm Inedit** ha sido creada por los maestros cerveceros de Damm, herederos de una tradición secular y creadores de algunas de las cervezas más apreciadas de nuestro país, y por Ferran Adrià y el equipo de sommeliers de elBulli.

**Estrella Damm Inedit** nace del convencimiento de que era necesaria una cerveza capaz de acompañar con el máximo respeto la mejor gastronomía. Esa es su intención y su virtud, y eso es lo que la convierte en una cerveza diferente, especial, única.

**Estrella Damm Inedit** es un coupage único de malta de cebada y trigo, aromatizado con cilantro, piel de naranja y regaliz.

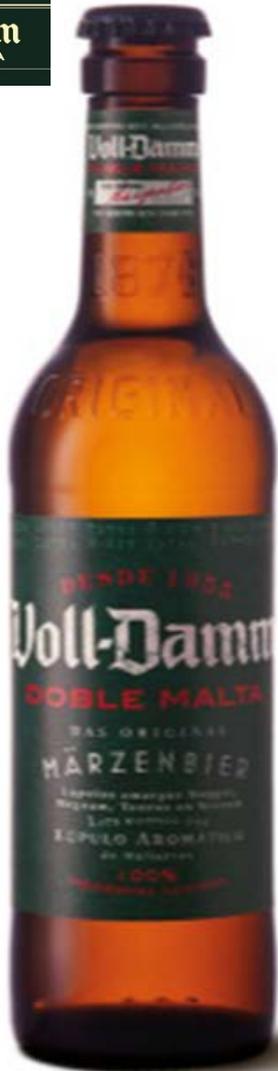
Se recomienda mantener **Estrella Damm Inedit** en cubitera durante su servicio en copas de vino blanco. Es importante no llenar más de la mitad de la copa para apreciar perfectamente todas sus virtudes

Grado alcohol: 4,8% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 8º C.

# VOLL-DAMM

# Damm

Voll-Damm  
DOBLE MALTA



En 1953, Damm decide lanzar una cerveza especial y diferente a todas las demás: una Märzenbier (Cerveza de Marzo) llamada **Voll-Damm**.

La Doble Malta es lo que le da a **Voll-Damm** su inconfundible fuerza, cuerpo y sabor intenso con un extracto seco primitivo del 17%. Doble Malta es la seña de identidad de esta cerveza.

En sus primeros años, **Voll-Damm** sólo se producía entre los meses de Octubre a Marzo, interrumpiendo su producción en los meses de verano como era habitual en las cervezas Märzenbier. Pero en la primavera de 1955, debido a la excelente acogida por parte de sus consumidores, la producción no se detuvo. Desde entonces, **Voll-Damm** se bebe todo el año.

Grado alcohol: 7,2% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 6° y 8° C.

# A.K. DAMM

# Damm



Es la cerveza que recupera el legado del Método Original Alsaciano que nuestro fundador, August Kuentzmann Damm, trajo de su país natal.

Quienes hayan estado alguna vez en Alsacia habrán podido encontrar cigüeñas, incluso en invierno. Ya forman parte del entorno. Son el símbolo de la región. Y por esta razón, **A.K. Damm** las ha adoptado como su icono.

**A.K. Damm** se caracteriza por un sabor suave, agradable, prolongado y con carácter, que se consigue con un proceso de elaboración totalmente natural, a partir de ingredientes rigurosamente seleccionados.

Grado alcohol: 4,8% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 5º y 7º C.



# BOCK-DAMM

# Damm



En 1888, siguiendo las técnicas de elaboración tradicionales de los maestros cerveceros de Munich y con el objetivo de recuperar el auténtico espíritu de la Negra Munich, nace la **Bock-Damm**.

El vigoroso cuerpo de **Bock-Damm** es fruto del equilibrio y la armonía entre todos sus ingredientes, cuidadosamente seleccionados que dotan a la Negra Munich de su singular carácter.

Fuerte, por su cuerpo tostado; suave por su baja fermentación. Dos antónimos que la Negra Munich consigue combinar a la perfección en su característico sabor, diferente al de otras cervezas negras.

Un acentuado sabor a malta tostada – discretamente amargo – que culmina con un final vagamente dulce, hacen de **Bock-Damm** la negra más liguera del mercado.

Grado alcohol: 5,4% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.



# SAAZ

# Damm



**Saaz** es una cerveza con un aroma y suave sabor elaborada exclusivamente con lúpulo aromático de una pequeña región Checa llamada Saaz.

El lúpulo, siendo uno de los ingredientes principales de la cerveza, es conocido también como “la pimienta de la cerveza” ya que es responsable de dar sabor y amargor a la misma.

En este rincón de la Bohemia, la cosecha del lúpulo es una eminente tradición que alcanza los 1000 años. Una tradición que ha permitido mantener inalterado el “lúpulo aromático de Saaz”. Uno de los lúpulos más exclusivos del mundo que tiene la especial característica de aportar sabor y aroma a la cerveza, pero apenas amargor. El resultado, un sabor muy suave.

Grado alcohol: 3,5% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.



**TURIA**  
*Märzen*  
CERVEZA TOSTADA  
VALENCIA  
1935



**Turia**, la cerveza tostada mas antigua de España, nació en Valencia en 1935.

La utilización de malta tostada en su elaboración aporta unas características únicas como:

- Color ámbar intenso con reflejos rojizos
- Amargor delicado
- Notas que recuerdan a pan tostado
- Carácter tostado y cítrico
- Sensación de volumen en boca con un buen frescor gracias a su carbónico ligero y suave

El amargor delicado y el frescor de Turia la hacen ideal para maridar con toda nuestra gastronomía, aperitivos y tapas, especialmente de aquellos de sabor intenso.

Grado alcohol: 5,4% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 6º y 8º C.

# RADEBERGER

# Damm



La pilsen alemana de más tradición.

**Radeberger** nació en 1872, en Radeberg, junto a Dresde, Alemania. Es una de las cervezas líderes en Alemania.

Pertenece al mayor grupo cervecero alemán al que da nombre: Radeberger Gruppe.

Damm la distribuye en España desde 2008.

Su calidad y prestigio han sido reconocidos a lo largo de los años. Está elaborada según la ley de pureza alemana.

Su sabor es único, puro, armónico y equilibrado. Característico es el color claro dorado con un sabor a lúpulo finamente subrayado y espuma de fina crema.

Grado alcohol: 4,8% en volumen.  
Se recomienda consumirla a 8° C.

# KELER

# Damm

## KELER 18



Cerveza especial elaborada según la receta original de Juan y Teodoro Kutz, maestros cerveceros alemanes que se establecieron en San Sebastián en 1890.

El intenso sabor de **Keler** se identifica con la personalidad de sus orígenes, el genuino método alemán, idóneo para satisfacer al consumidor más exigente y experto.

Grado alcohol: 6,5% en volumen.  
Se recomienda consumirla a 6° C.



Fuenteliviana

# VICTORIA

# Damm

**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928



El 8 de septiembre de 1928, día de la Virgen de la Victoria, el fundador de cervezas Victoria inauguró su fábrica en Málaga.

**Victoria** es una cerveza de un color miel joven muy interesante, original y sorprendentemente con una espuma blanca y espesa. Una cerveza rubia con mucha personalidad a la vez que refrescante.

Se elabora mediante el procedimiento tradicional de maduración lenta con un mínimo de 2 semanas de guarda que asegura la elevada calidad del producto. Es dorada y brillante, con burbujas finas y abundantes. Suave, con densas notas de cereales tostados y eminentemente fresca

En nariz presenta un toque de fruta madura y mucho olor a levaduras que le dan carácter. Aromas que recuerdan a los frutos secos como la avellana y la almendra. En boca, muy especiada, con un perfecto equilibrio dulzor-amargor, que le otorga un sabor exquisito.

Grado alcohol: 4,8% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 7º C.

# MALQUERIDA Roja Fresca

# Damm



**Malquerida** es una cerveza creada en 2016 por los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià, Alberto Adrià y su equipo.

Es una cerveza innovadora y sorprendente, de alta calidad, muy fácil de beber, creada para acompañar la gastronomía latina.

**Malquerida** tiene un aspecto fluido y un asombroso color rojo debido al toque de flor de Jamaica. La crema es densa y tiene un tono blanco marfil.

En nariz es intensa, destaca la sensación de frescor, las notas de malta, un punto cítrico de piel de naranja, un toque floral y el recuerdo herbáceo proveniente del lúpulo.

En boca se muestra fluida, con un carbónico que le aporta gran vivacidad. Recuerdos tostados de malta y un matiz afrutado que provienen de la naranja.

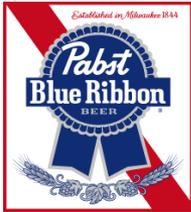
El postgusto es largo y muy agradable, con una sensación delicada, amarga y repleta de recuerdos cítricos.

Su maridaje es ideal con platos extremos, picantes, potentes y ácidos.

Grado alcohol: 5% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 4º y 6º C.

# PABST

# Damm



**Pabst Blue Ribbon**, cerveza lager estadounidense creada en 1844 en Milwaukee, Wisconsin.

Elaborada con una combinación de 2 y 6 líneas de cebada malteada, selectos granos de cereales y lúpulo americano y europeo.

El proceso único de maduración y fermentación da como resultado una cerveza suave con mucho cuerpo.

Grado alcohol: 4,8% en volumen.  
Se recomienda consumirla entre 3° y 6° C.



# FUENTE LIVIANA

# Damm



Conscientes de la importancia de tu salud, en **Fuente Liviana** desarrollamos productos sanos y naturales que permiten cuidarte, disfrutando y mejorando la calidad de vida de los tuyos. Descubre los distintos cuidados de **Fuente Liviana**.

## Cuidado Natural

El agua mineral natural **Fuente Liviana** nace en el corazón de la Serranía de Cuenca a 1.300 metros de altitud. El agua es el principal recurso de esta zona: las fuentes de los ríos Tajo, Júcar y Cabriel, más una veintena de cauces menores, la convierten en uno de los mayores nudos hidrográficos de nuestra península.

El secreto es la alta pluviometría. Este rico origen natural le confiere al agua **Fuente Liviana** un sabor y una composición mineral especialmente equilibrada. **Fuente Liviana** contiene el calcio y magnesio adecuados para fortalecer tus huesos y dientes; potasio para mejorar la actividad de tus riñones. Su bajo contenido en sodio es ideal para preparar dietas infantiles, para evitar la retención de líquidos y la hipertensión arterial. Su nivel de bicarbonato contribuye a facilitar la digestión.



# PIRINEA

## AGUA MINERAL NATURAL CON GAS

# Damm



El manantial de Pirinea se encuentra en el corazón del Pirineo, [protegido y conservado de forma natural](#), manteniendo sin alteraciones la pureza original del agua.

Pirinea es un [agua equilibrada y de mineralización débil](#), de perfecta transparencia, brillante y muy fluida. Los aromas son suaves pero refrescantes. En cuanto al gusto, su tendencia es elegante, con un carbónico muy integrado y mucha ligereza. Posee un perfecto equilibrio entre la suave textura (debido a su bajo contenido en sodio) y las delicadas burbujas.

La sensación final es refrescante y persistente. Por su baja mineralización y su estilo fluido es ideal para acompañar platos con carácter y complejidad.

**Temperatura de servicio:** La textura del gas carbónico es una de las sensaciones que más se modifican según la temperatura de servicio.

Pirinea tiene un gas muy delicado. Esta característica provoca que, al servirla fría o con hielo, el gas se perciba de manera muy suave y el agua sea muy elegante.

Al servirla a temperatura ambiente, la cantidad de gas es suficientemente suave para permitir un efecto plancentero, lo que la aleja de la mayoría de aguas del mercado, que pueden percibirse ligeramente agresivas al servir las templadas.



# PRODUCTOS

# Damm



# TIPOS DE COLUMNAS

# Damm



ESTRELLA DAMM



GENERICA / 2006



PANTHER CROMADA / DORADA



ESTRELLA DAMM  
MEDITERRANEA



CALATRAVA



TURIA

MAYA



OXFORD DORADA /  
CROMADA



TRENZADA