

INEDIT
Damm

**CERVEZA DE MALTAY TRIGO
CON ESPECIAS
ELBULLI-COSTA BRAVA-2008**



elBulli. Costa Brava 2008

INEDIT
es una cerveza
diferente




CERVEZA DE MALTA
DE CEBADA TIPO PILSEN

INEDIT se hace a partir de dos tipos de cervezas:
cerveza de malta de cebada tradicional y cerveza de trigo.



CERVEZA DE TRIGO
TIPO ALE



COLOR
PÁLIDO
AMARILLENTO
Y ALGO
TURBIO

DEBIDO
A LOS RESTOS
DE LA
PROTEÍNA
DEL TRIGO



CERVEZA DE TRIGO
TIPO ALE

Esta cerveza de trigo o cerveza blanca es del estilo Witbier, originario de Bélgica y que se caracteriza por elaborarse con trigo sin maltear.

El hecho de elaborarse con trigo sin maltear hace que la cerveza tenga más cuerpo y aumente la sensación de volumen y suavidad en boca.

Por eso INEDIT tiene un color pálido amarillento y algo turbio debido a los restos de la proteína del trigo.

**INEDIT está aromatizada
con especias, que le aportan
singularidad y la convierten
en una cerveza especial
y única**

AROMAS



LÚPULO

ES EL RESPONSABLE DEL CARÁCTER AMARGO, SE ENCUENTRA EN UNA PROPORCIÓN BAJA QUE PERMITE AUMENTAR LA VERSATILIDAD GASTRONÓMICA DE INEDIT. ES EL INGREDIENTE FUNDAMENTAL PARA APORTAR A LA CERVEZA AROMAS HERBÁCEOS FRESCOS.



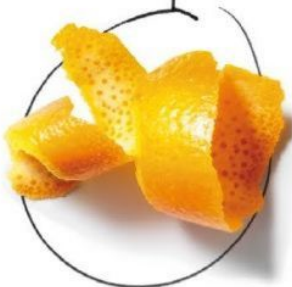
REGALIZ

APORTA SUTILES NOTAS DULZONAS QUE, EN NINGÚN CASO, PREDOMINAN EN EL CONJUNTO. SE HA UTILIZADO CON MUCHA MEDIDA, POR LO QUE SU ALENTO AROMÁTICO ES DELICADO.



SEMILLAS DE CILANTRO

APORTAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y PRODUCEN LA SENSACIÓN ESPECIADA DE INEDIT. SE UTILIZAN SUS SEMILLAS, YA QUE ESTAS SE EXPRESAN DE MANERA DELICADA.



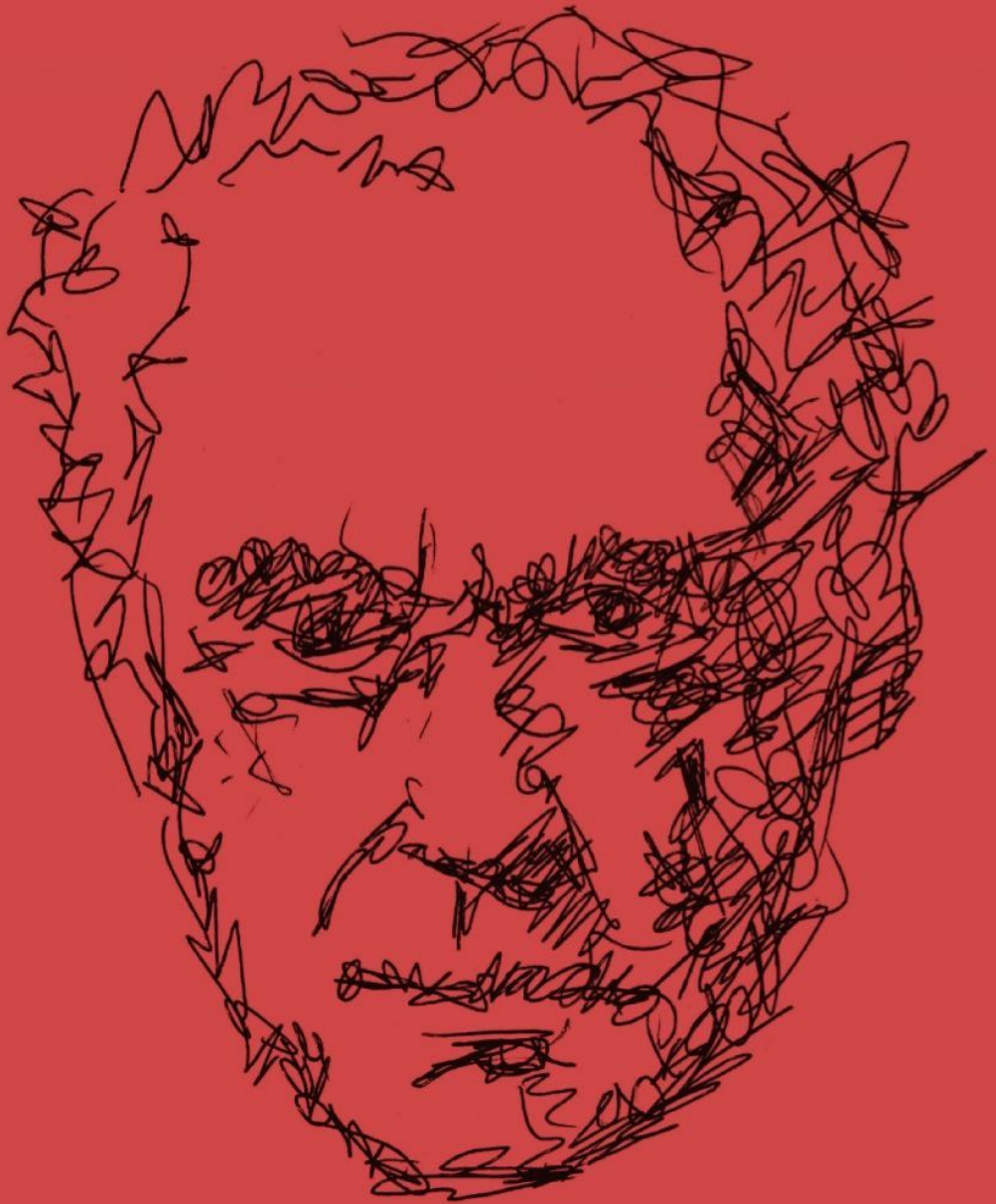
PIEL DE NARANJA

PORTE PRINCIPAL DE LA PALETA AROMÁTICA DE LA CERVEZA. SE PERCIBE A TRAVÉS DE NOTAS CÍTRICAS QUE APORTAN FRESCOR Y COMPLEJIDAD.

Creada por Ferran Adrià, el chef más premiado del mundo

Inedit nació en 2008 de la mano de los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli.

Está especialmente pensada para acompañar, con el máximo respeto, la nueva gastronomía, llena de contrastes y matices aromáticos.





Nota de cata

Su turbidez y su color ligeramente claro con tonalidades ambarinas la diferencian de las demás cervezas. El color a su coupage: una mezcla de trigo y de malta de cebada. Su espuma renace cada vez que se sirve.

La nariz es de alta intensidad y complejidad. Las notas a especias dulces y frutas se mezclan con la sensación de levadura fresca y su carácter floral.

La infusión del cilantro, el regaliz y la piel de naranja impregnan su paso por boca. El carbónico es sutil, integrado y sirve para realzar dichos aromas en boca. Se desarrolla cremosa, suave y versátil al combinarla con la comida. Tiene un postgusto largo y afable.

Inedit es una cerveza para comer



Inedit fue creada para combinar con multitud de elaboraciones culinarias, incluso las más complicadas a base de cítricos y elementos amargos. Espléndida con entrantes, ensaladas y pescados de textura grasa, su versatilidad permite también combinarla con agridulces y sensaciones picantes.

Una cerveza muy dinámica que armoniza perfectamente con toda la paleta de gustos.

GUSTOS ÁCIDOS

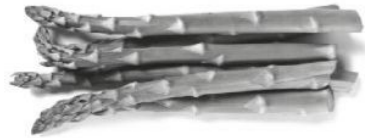
La textura delicada de la cerveza suaviza las sensaciones acidulas. Por el contrario, el carbónico realza el efecto refrescante de la acidez.



*Ensalada y salsas de cítricos. Frutas ácidas.
Ruibarbo. Tomate verde.*

GUSTOS AMARGOS

Al ser una bebida sin recuerdos tánicos ni astringentes y de acidez moderada, combina y respeta a los siempre difíciles productos o manjares con recuerdos amargos.



*Cacao amargo. Alcachofa cocida.
Espárragos verdes. Endivias. Salsas al café.*

GUSTOS AGRIDULCES

La sensación cremosa de la cerveza provoca una nueva dimensión en boca. El carbónico y los recuerdos afrutados combinan con la parte “agri”.



Salsas agridulces y de fruta seca. Cocina asiática.



*Chile. Wasabi. Salsa barbacoa. Encurtidos.
Cocina hindú y mejicana.*

GUSTOS SALADOS

El carbónico y la untuosidad de la cerveza contrarrestan y limpian las percepciones salinas.



*Olivas verdes. Embutidos. Conservas marinas
y frutos del mar. Salsa de soja.*

TEXTURAS UNTUOSAS

El frescor y recuerdo cítrico de Inedit dinamiza los productos untuosos. La cremosidad de esta acompaña perfectamente a las texturas grasas.



*Pescados y quesos grasos. Atún fresco.
Carnes jugosas. Aguacate.*

Premios internacionales



2009
Bélgica



2009
Alemania



2009
EE. UU.



2009
Finlandia



2009
Holanda



2010
Australia



2010
Reino Unido



2011
Bélgica



2011
Australia



2011
EE. UU.



2012
Bélgica



2012
Australia



2012
Reino Unido



2012
EE. UU.



2013
Bélgica



2014
Bélgica



2014
Japón



2014
Reino Unido



2014
EE. UU.



2015
Bélgica



2015
Reino Unido



2015
EE. UU.



2015
Reino Unido



2016
Bélgica



2016
Bélgica

Formatos



Botella 33 cl y 75 cl

Cesta 6 uds. 33 cl

Barril 20 l





INEDIT
Damm
GERVEZA DE MALTAY TRIGO
CON ESPECIAS
ELBULLI-COSTA BRAVA-2008