



LA RECETA DE LA
CERVEZA MEDITERRÁNEA

Ver Spot





**Hace más de
140 años,**

el joven maestro cervecero
August Kuentzmann Damm
emigró desde Alsacia con su
esposa Melanie huyendo de la guerra
franco-prusiana. El viaje les llevó
hasta la costa mediterránea, donde
se instalaron para cumplir su sueño:

hacer cerveza.

La primera
Estrella Damm



La actual



En 1876

abrieron su propia cervecería
y crearon una cerveza adaptada al clima
mediterráneo. Más ligera que las centroeuropeas,
pensadas para climas más fríos, la conocemos
**como cerveza lager
mediterránea.**


Hasta hoy, Estrella Damm se elabora utilizando **aquella receta original de 1876** resultado de la combinación de malta de cebada, arroz y lúpulo, 100% ingredientes naturales.

La Receta



La calidad de estos ingredientes
es nuestra prioridad, y por eso
trabajamos directamente con
**agricultores locales
mediterráneos.**





Una vez seleccionada, la cebada llega a la maltería,
donde primero germina y después se seca y se tuesta.
A diferencia de muchas cerveceras, nosotros tenemos

maltería propia,
lo cual nos permite controlar
de primera mano todo el proceso.

La levadura es otro de los ingredientes que nos hace únicos, y hace muchas generaciones que usamos la misma cepa. Si se perdiera o se dañara, el sabor de Estrella cambiaría, y es por ese motivo que tenemos

tres reservas de esta levadura

guardadas bajo la máxima seguridad:
en Barcelona, Valencia y Londres.



Las cosas buenas requieren paciencia,
y la fermentación y maduración
de la cerveza también. Nosotros la
**tenemos una semana en los
tanques de fermentación
y dos en los de guarda.**
Así garantizamos un resultado perfecto.



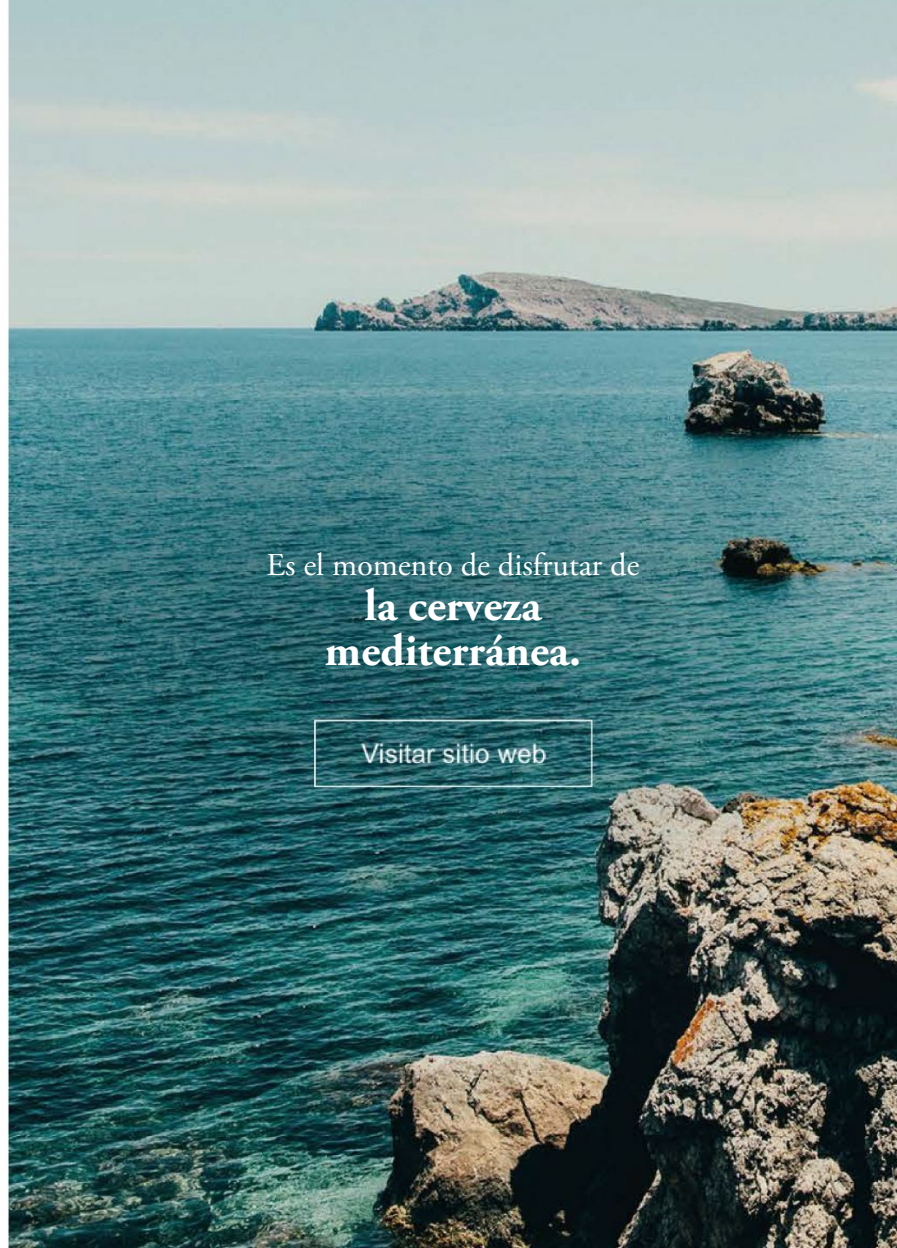
Apostamos por
**la tecnología más
moderna en el
proceso de envasado,**
para combatir los grandes enemigos
del sabor de la cerveza: la oxidación
y la contaminación microbiológica.



El color ámbar de nuestra botella protege a la cerveza de la luz, impidiendo que afecte a su sabor.



33 cl RETORNABLE (Caja 24 uds.)
20 cl RETORNABLE (Caja 30 uds.)
33 cl SIN RETORNO (Caja 24 uds.)
BARRIL 50 l · BARRIL 30 l




Es el momento de disfrutar de
**la cerveza
mediterránea.**

[Visitar sitio web](#)



 ESTRELLADAMM

 @ESTRELLADAMMES

 @ESTRELLADAMM