

DAURA[®]

DAMM

BARCELONA 1876





































**GLUTEN-FREE
LAGER BEER**

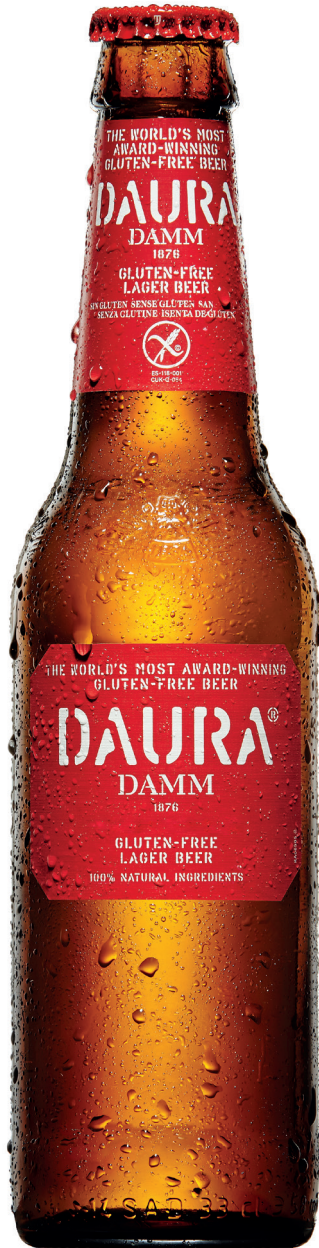
**DAURA.
A CERVEJA
SEM GLÚTEN**



DAURA. A CERVEJA SEM GLÚTEN MAIS PREMIADA DO MUNDO

Daura foi lançada em 2006. Desde então recebeu inúmeros prémios de concursos internacionais de prestígio, sendo reconhecida como a melhor cerveja sem glúten.

 UK 2008	 UK 2009	 UK 2010	 UK 2011	 UK 2011	 BÉLGICA 2011
 UK 2011	 EUA 2011	 AUSTRÁLIA 2012	 BÉLGICA 2012	 EUA 2012	 BÉLGICA 2015
 UK 2013	 UK 2014	 UK 2014	 UK 2014	 UK 2014	 UK 2014
 UK 2014	 BÉLGICA 2015	 UK 2015	 UK 2015	 UK 2015	 UK 2015
 UK 2015	 EUA 2015	 EUA 2016	 EUA 2016	 BÉLGICA 2016	 UK 2016
 BÉLGICA 2017	 EUA 2017	 UK 2017	 EUA 2018	 BÉLGICA 2018	 UK 2018

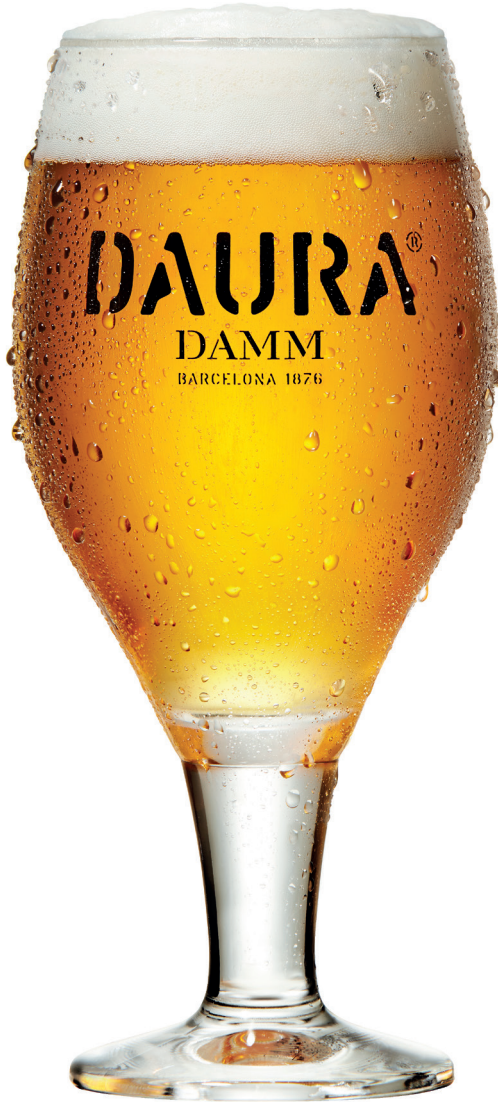


DAURA. É SABOR A CERVEJA

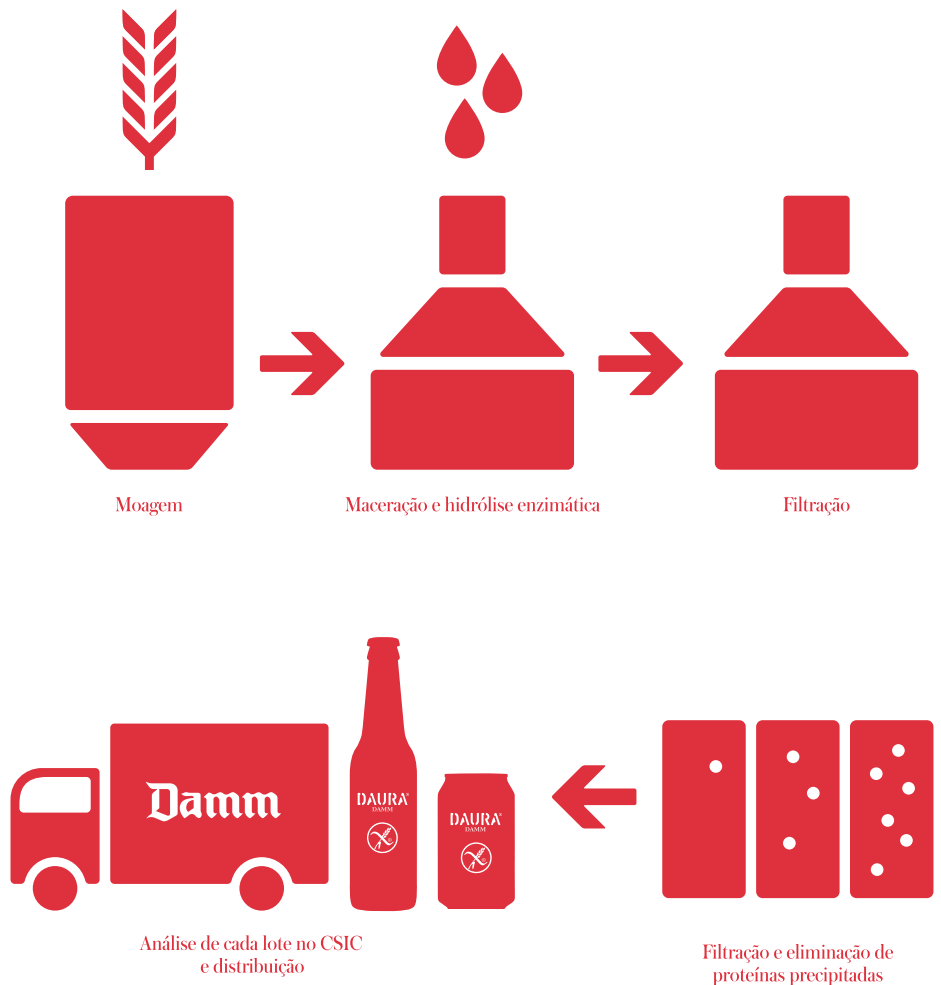
Os Mestres Cervejeiros da Damm em conjunto com a Unidade de Glúten do CSIC (Conselho Superior de Investigações Científicas de Espanha), foram pioneiros em desenvolver uma cerveja apta para celíacos, mantendo todo o sabor.

Podemos definir Daura como o sabor “da cerveja de sempre”, visto que é elaborada com o seu principal ingrediente: malte de cevada.

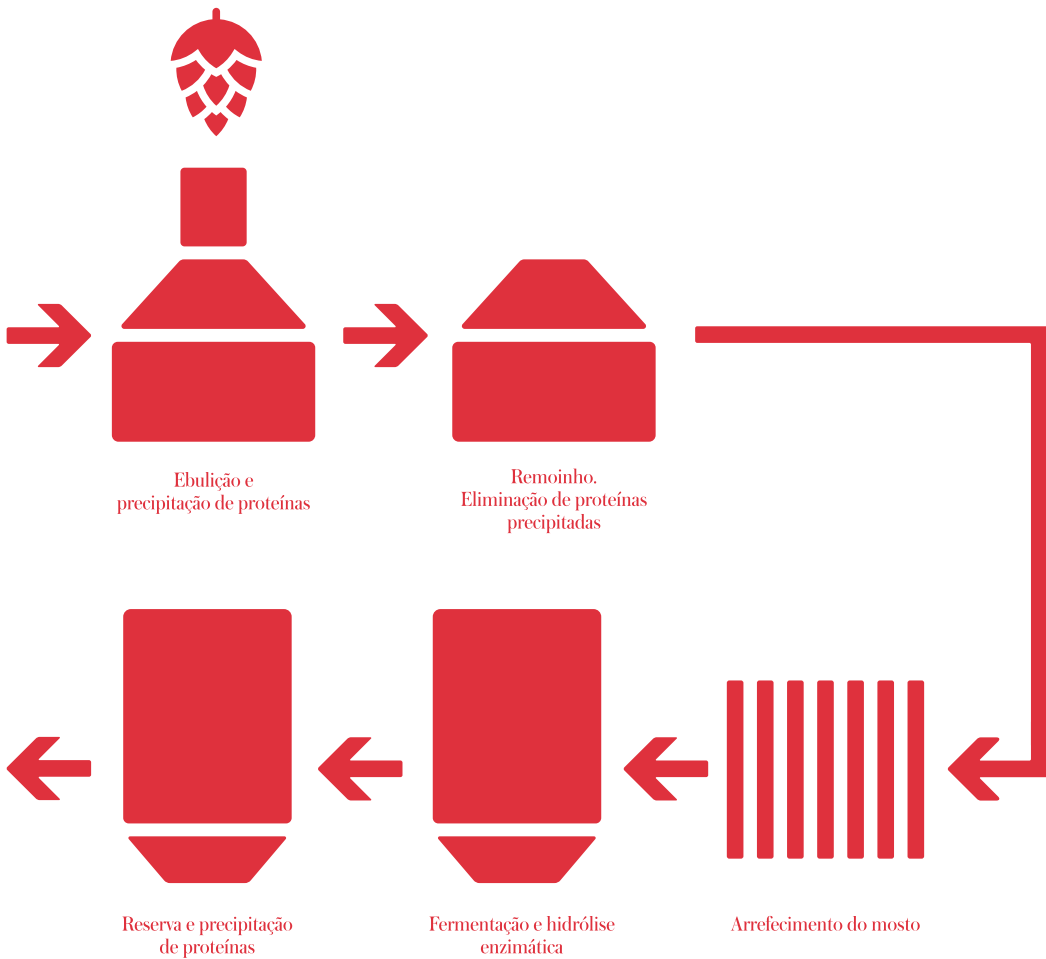
A cerveja



PROCESSO DE HIDRÓLISE ENZIMÁTICA



O glúten é uma proteína. Na fase de fabricação consegue-se romper a cadeia do glúten graças ao processo de hidrólise enzimática e precipitação de proteínas, obtendo um produto final apto para celíacos.





Cadeia molecular interrompida

Tipografia interrompida

DAURA

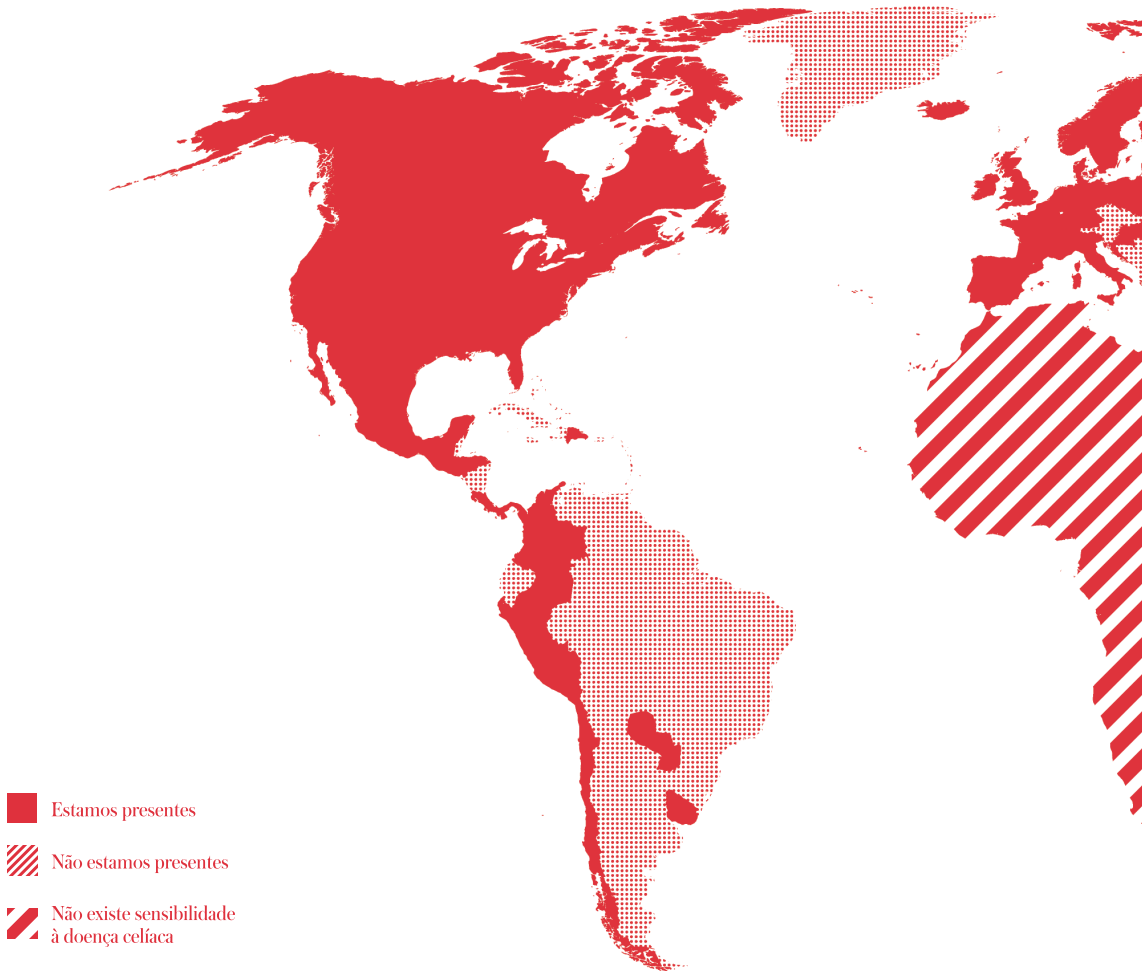
O logotipo de Daura inspira-se na rutura da cadeia molecular do glúten.

A espiga cortada é o símbolo internacional utilizado para reconhecer os produtos sem glúten. No desenho dos rótulos está incluído este símbolo, bem como o código da licença outorgada em Espanha pelo FACE (Federação das Associações de Celíacos de Espanha) e a nível internacional pela COELIACS UK, garantia de produto apto para celíacos.

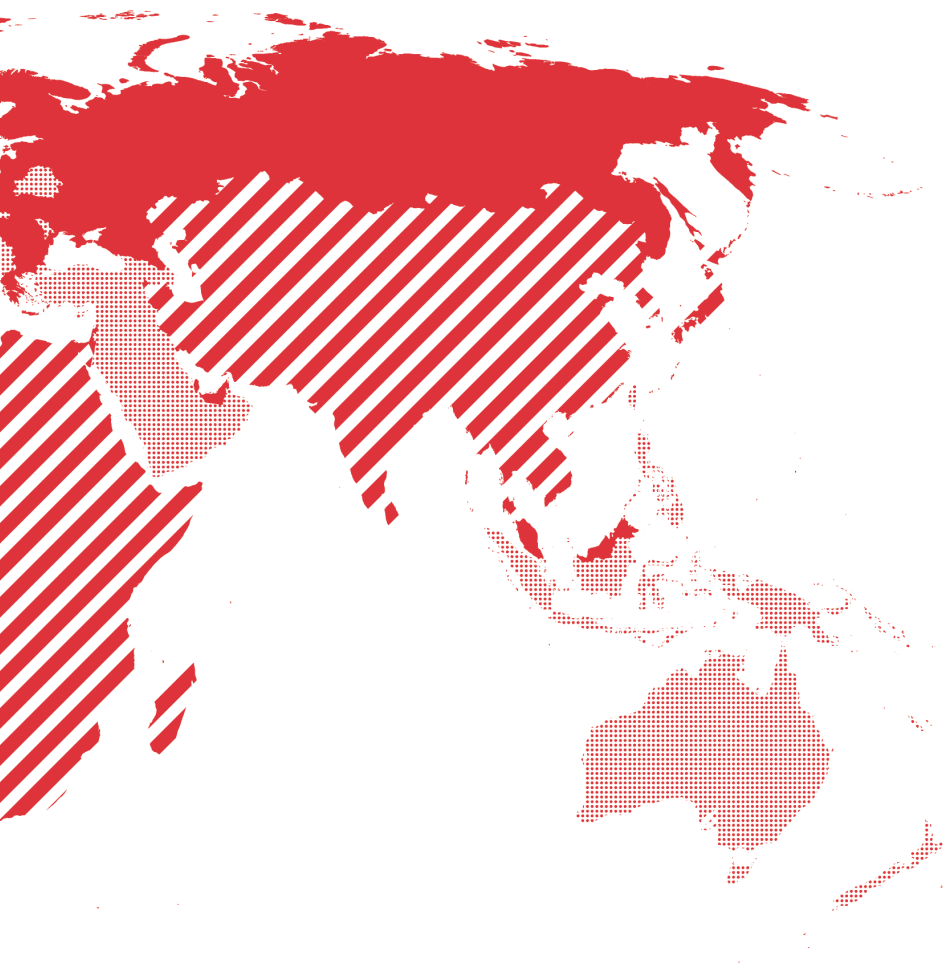


ES-118-001
CUK-G-054

DAURA NO MUNDO



Daura é um êxito internacional
presente em mais de 45 países. Mantém com todos uma estreita
colaboração com as associações de celíacos.



<3 PPM

A nossa garantia <3ppm: todos os lotes são analisados e certificados pelo CSIC antes de serem colocados no mercado. Desta forma, certificamo-nos de que o seu conteúdo de glúten está sempre abaixo dos 3ppm*



*O Codex Alimentarius considera um produto apto para celíacos aquele que contem menos de 20 ppm.

DAURA/FORMATOS



Pack: 6x0,33cl
Vidro não retornável.



0,33cl
Vidro não retornável.

Daura é uma cerveja lager sem glúten, feita com os mesmos ingredientes de uma cerveja lager regular. De cor dourada com sombras âmbar e leves tons de verde, é límpida e viva. Creme de cor areia e de longa duração. Aroma generoso a especiarias frescas e cereais tostados que reforçam a sua personalidade. O sabor em boca é suave devido às suas bolhas finas, fresco e com uma acidez marcada, mas suave. O *aftertaste* tem algum amargor, como as cervejas devem ter, e permanece em boca durante algum tempo.

A temperatura ideal
será entre 4 a 6 graus.

Álcool
5,4% vol.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO