DAB

DORTMUNDER ACTIEN BRAUEREI

Indicazione Geografica Protetta.

dabcruda.it



Scopri DAB CRUDA

DAL 1868



Nel 1868 Laurenz Fischer, Heinrich e Friedrich Mauritz, insieme al mastro birraio Heinrich Herberz creano una fabbrica di birra a **bassa fermentazione** che più tardi si chiamerà **Dortmunder Actien Brauerei**, **DAB**. A Dortmund comincia così una nuova epoca e il marchio DAB diventa il simbolo della **cultura tedesca della birra** in tutto il mondo.

IL PIACERE DI UNA BIRRA CRUDA

DAB nasce dalle migliori materie prime e da metodi di produzione all'avanguardia. **Acqua di Dortmund**, **malto** e **luppolo** sono da sempre i suoi unici ingredienti, secondo **l'Editto della Purezza del 1516**. Ad essi si aggiunge il contributo delle più moderne tecnologie per **conservare nel tempo la freschezza** della birra. Confezionata **cruda**, la birra DAB mantiene a lungo l'aroma e il gusto originale. Per questo DAB viene definita la **birra naturale**, **Nuda e Cruda**!

UNO STILE UNICO

DAB, ambasciatrice nel mondo dello stile **Dortmunder**, continua ad essere prodotta solo a **Dortmund** mantenendo la ricetta inalterata negli anni. Anche per questo ha ottenuto la certificazione europea di birra a **Indicazione Geografica Protetta**.

DAB ORIGINAL

- Bionda giallo dorato, limpida, schiuma bianca, fine, persistente.
- Aromi puliti con lievi note di lievito e luppolo.
- Gusto pieno, piacevole con notevole pulizia. Note floreali e buona persistenza amarognola.
- Si abbina a carni bianche, pollo alla diavola, tacchino al forno, pizze tipo marinara o vegetariana, pesci come nasello o orata.

- **N3485 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.
- **N5457 BOTTIGLIA 0,66 l** - Cartone da 12 bott.
- **N1400 LATTINA 0,33 l** - Vassoio da 24 latt.
- **N0976 LATTINA 0,50 l** - Vassoio da 24 latt.
- **N5450 LATTINA 0,50 l x 6** - Cartone da 4 cluster
- **N1411 FUSTO 30 l** - VAR

- **CONNETTORE TIPO S** - "BAIONETTA"

• Luogo d'origine: **DORTMUND - GERMANIA**	• Grado sacc.: **11,9°**
• Stile: **DORTMUNDER EXPORT**	• Punto d'amaro: **24 IBU**
• Fermentazione: **BASSA**	• Temp. di servizio: **6/8°**
• Grado alcolico: **5% vol.**	• Saturazione: **4,7 g. CO_2/l**

QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA
OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.
Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72
info@radeberger.it
www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it