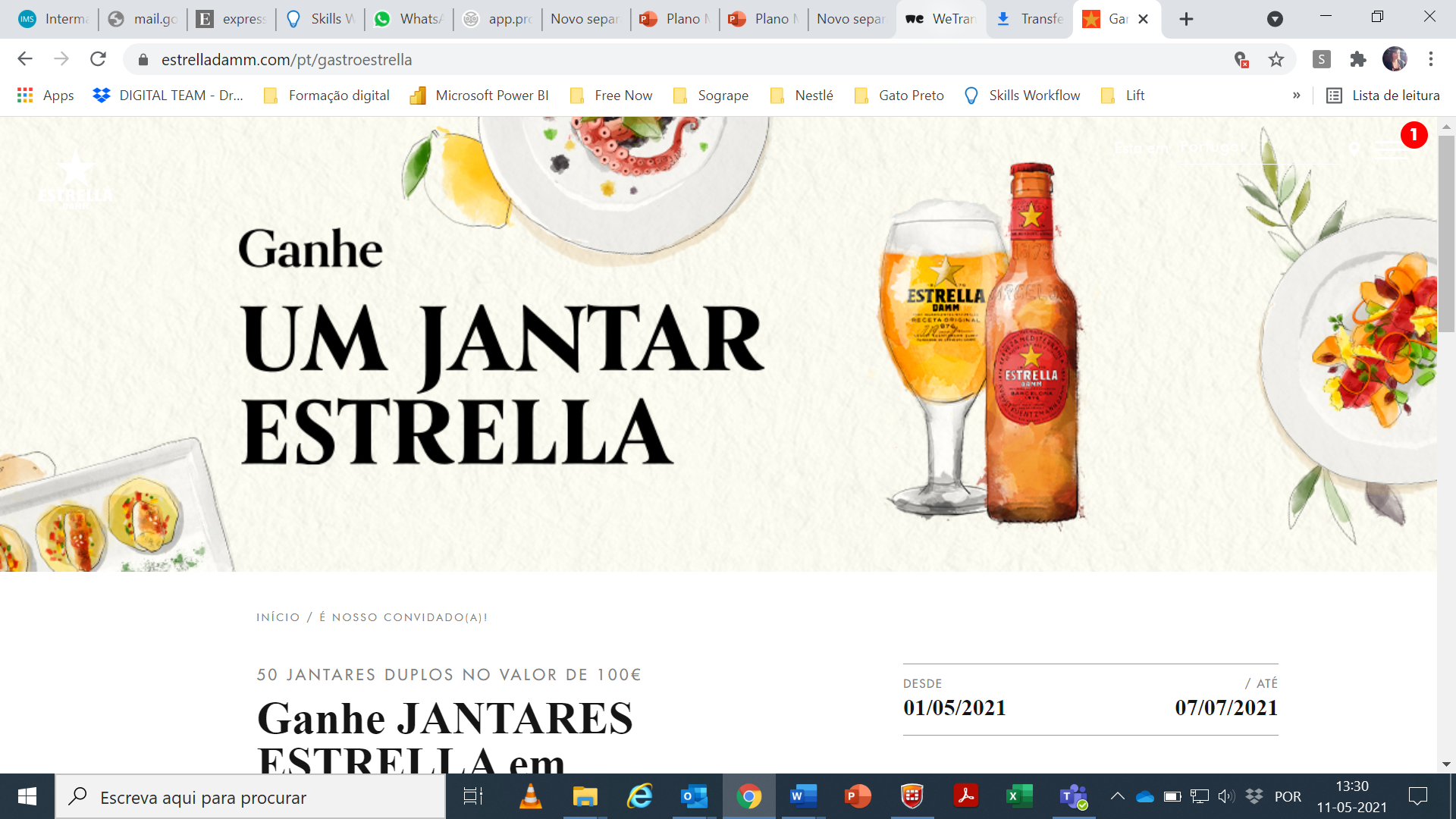
**Estrella Damm e restaurantes premium em iniciativa inédita**

***GastroEstrella oferece jantares gourmet***

*Carnaxide, 7 de Junho de 2021* – Para todos aqueles que estão sempre atentos às melhores ofertas gastronómicas, Estrella Damm oferece a oportunidade de usufruir, de forma gratuita, de um jantar para duas pessoas num dos 25 restaurantes que se juntaram à iniciativa [GastroEstrella](https://www.estrelladamm.com/pt/gastroestrella), até 7 de julho.

GastroEstrella é uma ação de Estrella Damm em conjunto com 25 restaurantes de topo em todo o país, incluindo a região dos Açores, que estão a abrir as portas dos seus espaços proporcionando oportunidades únicas aos consumidores de usufruírem de uma refeição super premium, acompanhada por Estrella Damm, de forma gratuita.

Na compra de 5€ em cervejas DAMM, serão sorteados 50 jantares para duas pessoas no valor de 100€. Estes jantares acontecem nos restaurantes selecionados, muitos deles com estrela Michelin, que apresentam um menu especial, desenhado especificamente para harmonizar com Estrella Damm.



De norte a sul, incluindo os Açores encontramos, entre outros, Victor Matos – Digby Hotel Torel no Porto, António Loureiro – A Cozinha em Guimarães, Leonel Pereira – Checkin em Faro, Rui Silvestre – Vistas Rui Silvestre em Cacela e Henrique Sá Pessoa – Tapisco em Lisboa, galardoados com Estrelas Michelin, todos eles com a oferta de uma experiência gourmet completa com produtos de elevada qualidade, de origem local, usados para criar pratos únicos e inesquecíveis.

A mecânica é simples, basta entrar no website [www.gastroestrella.pt](http://www.gastroestrella.com/) ,fazer o upload do talão de compra de 5€ em cervejas DAMM e preencher um formulário com os dados pessoais. Escolher, de imediato, um dos restaurantes que fazem parte da iniciativa e habilitar-se a usufruir de um jantar gastronómico até 30 de agosto de 2021.

Voltar a fazer programas a dois nos melhores restaurantes do país, numa viagem memorável pelos sabores dos melhores produtos nacionais acompanhados por ESTRELLA DAMM, é a proposta imperdível da marca que está sempre ao lado da melhor gastronomia em Portugal.

**Sobre a Estrella Damm:**

A Estrella Damm nasceu em Barcelona em 1876. Desde então, gerações de mestres cervejeiros têm levado a cabo a fabricação de Estrella Damm com a receita original desde a sua fundação, com ingredientes 100% naturais e conservando a sua levedura desde a sua origem.

Estrella Damm é uma cerveja lager, do estilo pilsener, reconhecida internacionalmente por inúmeros prémios e é conhecida como a cerveja de Barcelona.

Estrella Damm é feita em Barcelona, cidade à qual está muito ligada, desde a presença em restaurantes e bares, até à presença em inúmeros eventos relevantes para a cidade: patrocina desde festas locais a eventos conhecidos internacionalmente, como o SONAR, o FCBarcelona, o Barcelona World Race, a American’s Cup ou mesmo os Jogos Olímpicos de 1992.

Em Portugal aposta em temas da gastronomia e do bem comer, sendo responsável por eventos como o Estrella Damm Gastronomy Congress, que desde 2016 traz grandes nomes da gastronomia mundial, como Albert Adrià, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz ou Fina Puigdevall entre muitos outros, para debater temas relevantes e está presente em eventos como o Sangue na Guelra, Gastronómico Cascais, Congresso Nacional de Cozinheiros, Concurso Chef Cozinheiro do Ano, entre muitas outras atividades. Criou e desenvolveu a Rota de Tapas que se iniciou em Lisboa e atualmente chega a 7 cidades – Lisboa, Porto, Braga, Faro, Aveiro, Évora e Viseu. Duas vezes por ano pode encontrar a melhor seleção de tapas para beber com uma Estrella Damm na mão e encontrar muitos momentos de descontração e convívio.

A Damm é distribuída em Portugal pela Sumol + Compal desde 2012. Do portefólio de cervejas Damm, foram escolhidas sete cervejas, que se adequam aos mais variados palatos e momentos de consumo. Da tradicional lager pilsener, ESTRELLA DAMM, à lager preta, BOCK DAMM, o portefólio inclui também uma cerveja com o dobro do malte, VOLL DAMM, uma opção sem álcool, FREE DAMM, INEDIT DAMM, uma mescla de malte de cevada e trigo, DAURA DAMM, uma cerveja isenta de glúten e MALQUERIDA a “Roja Fresca” com reflexos avermelhados com flor da Jamaica, laranja, milho, lúpulo, e malte de cevada.

**Para mais informações ou imagens, contacte:**

**LIFT CONSULTING**

Susana Lourenço

Tlm.: +351 914 409 595

susana.lourenco@lift.com.pt