

*Sin Gluten*

**QUALITY BEER**

**LAGER**

LAGER **SIN GLUTEN**



Confirma si eres un@ de los seleccionad@s para hacer la primera cata de *Domus Sin Gluten* en casa y en primicia.

<i>Nombre</i>	<i>E-mail</i>
Francisco José Romero Fornés	frann_9615@hotmail.com
Melani Sánchez	melani11996@hotmail.es
Ana Derteano	ana.derteano.00@gmail.com
Saul Juan Villalba	beers.and.taste@gmail.com
Pablo Fojön Villar	pabloquierecerveza@gmail.com
Víctor de la Calera Isabel	victordelacalera@hotmail.es
Virginia Redondo Notario	virginia.redondo.notario@gmail.com
Jose Antonio Olivan	joseantonio.olivan@gmail.com
Daniel Iglesias Prieto	dip67317@gmail.com
Nacho	nacgraz@gmail.com
Felix Domínguez García	dominfel@hotmail.com
Luis Miguel García Navaro	iamluis_85@hotmail.com
Sergio Martin	ser.martingarcia@gmail.com
Celia Magán	celma2692@hotmail.com
Rocío Párrizas	maropair@hotmail.com
Gema Díaz	gemitadiaz@hotmail.com
Elena Sol Jiménez	elena.sol.j@gmail.com
Alberto	albertovgvg@gmail.com
Jesús Grau Jiménez	jss.grau@gmail.com
Mario	mariotp24@hotmail.com

*Sin Gluten*

**QUALITY BEER**

**LAGER**

LAGER **SIN GLUTEN**



Si te has encontrado en nuestro listado, en pocos días recibirás en tu casa tu cerveza Domus Sin Gluten. ¿Qué tienes que hacer a partir de ahora?

*1- ¡Disfrutar!*

Saborea cada gota de este elixir apto para celíacos y amantes de la cerveza

*2- Cuéntanos tu experiencia*

Nos encantará tener tu feedback y tomar buena nota de todo aquello que nos quieras contar. Por este motivo, pasados unos días, te enviaremos un email con unas preguntas. Te estaremos súper agradecidos de que dediques unos minutos a contarnos cómo ha sido tu experiencia.

*3- Hazte una foto y súbela a redes sociales, etiquetando a @cervezadomus*

Así mucha más gente como tú podrá disfrutar en breve del mejor sabor de una cerveza 100% artesana sin gluten.

Muchas gracias por vivir con nosotros esta experiencia.