



Дух Солода Дух Хмеля

Кропоткинский Пивоваренный завод представляет два уникальных вкуса признанного во всем мире эталона – настоящего чешского пива. Его уникальной особенностью является неповторимый вкус, который был получен благодаря сочетанию высококачественных чешских сортов хмеля и солода, артезианской воды и старинных рецептов искусственных чешских пивоваров.



НОВИНКА

Дух Солода

- opravdu české pivo -

Alh.
4,5%
vol.

0,5l



Premium

PRAGUE

- традиционное светлое пиво -



НОВИНКА

Дух Хмеля

- opravdu české pivo -

Alh.
4,5%
vol.

0,5l



Premium

PRAGUE

- традиционное темное пиво -



Мы пригласили из Чехии главного специалиста-пивовара, там его зовут «сладек» (sládek). Чтобы стать профессиональным пивоваром-технологом в Чехии, нужно окончить специальную школу и пройти все этапы профессии – от лаборанта на производстве до специалиста – сладека. Пивовары Чехии дорожат престижем профессии и добрым именем своих предприятий.

Сварить «правильное» пиво – не так-то просто.



НАСТОЯЩЕЕ ЧЕШСКОЕ ПИВО -

признанный во всем мире эталон. Его уникальной особенностью является неповторимый вкус, который был получен благодаря сочетанию высококачественных чешских сортов хмеля и солода, артезианской воды и старинных рецептов искусственных чешских пивоваров.

Почувствуйте «Душу» хмеля и солода, где пена легкая и стойкая, где аромат чистый и хмельной, а цвет золотой, как ячмень.

Для всего мира чешское пиво является особым хмельным напитком. Это неотъемлемая часть культуры, часть многовековой истории государства, дань традициям.

В течение столетий искусные чешские пивовары трудились над созданием собственных сортов пива, отличающихся чистым и мягким вкусом. Они считают его не просто напитком, а составляющей национальной истории и частью культуры. Пиво заметно отличается от аналогов из других стран. Это обусловлено особенностями климата, в котором произрастает хмель, а также уникальной рецептурой производства настоящего чешского пива.



Географические особенности произрастания солода и многовековые традиции производства делают его поистине уникальным, а приготовленное на его основе чешское пиво – столь популярным и узнаваемым во всем мире. Хмель в Чехии называют зеленым золотом. Он выращивается преимущественно в трех регионах. Самые большие плантации расположены в Жатецкой, Лунской и Раковницкой областях. Именно чешский хмель оказывает сильное влияние на высокое качество и полноту вкуса пива.





Золотистое с обширной пенной шапкой

Аромат: сладкий, с пряностью, с легкими нотками хмеля и солода

Вкус: легкий, воздушный, освежающий



30 сут.

45 сут.

90 сут.

ФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

СВЕТЛОЕ

АЛК. 4,5% ОБ.

ЭКСТР. НАЧ. СУСЛА 12%

12%



СВАРЕНО ИЗ ЧЕШСКОГО ХМЕЛЯ И СОЛОДА



Темно-золотистое, с пенной кремовой шапкой

Аромат: сильно выраженные нотки хмеля

Вкус: освежающая горечь, с теплой, согревающей ноткой хмеля



30 сут.

45 сут.

90 сут.

ФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

ТЕМНОЕ

АЛК. 4,4% ОБ.

ЭКСТР. НАЧ. СУСЛА 13%

13%



ООО «Кроп-пиво»

ООО «Кроп-пиво» 352380, Краснодарский край, г.Кропоткин, пер. Редкодубный, 10. E-mail: pivo@krop-pivo.ru

Отдел продаж: Тел/факс: 8 (86138) 6-17-49. Тел: 8 (86138) 6-17-52, 8 (918) 348-03-08. E-mail: comotdel@krop-pivo.ru

«ГДЕ ВАРЯТ ПИВО, ТАМ И ХОРОШО»!

СТАРИННАЯ ЧЕШСКАЯ ПОГОВОРКА