



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 искушенных чешских пивоваров.



Пивоваренный завод

Основан в 1905 г.



Dyx Солода

Новинка

- opravdu české pivo -

- opravdu české pivo -

Allt.

4,5%
vol.

0,5l

Premium

PRAGUE

- традиционное светлое пиво -



Пивоваренный завод

Основан в 1905 г.



Dyx Хмеля

Новинка

- opravdu české pivo -

Allt.

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, искушенных чешских пивоваров.

Почувствуйте «Душу» хмеля и солода, где пенка 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 многое-ковой истории государства, дань традициям.

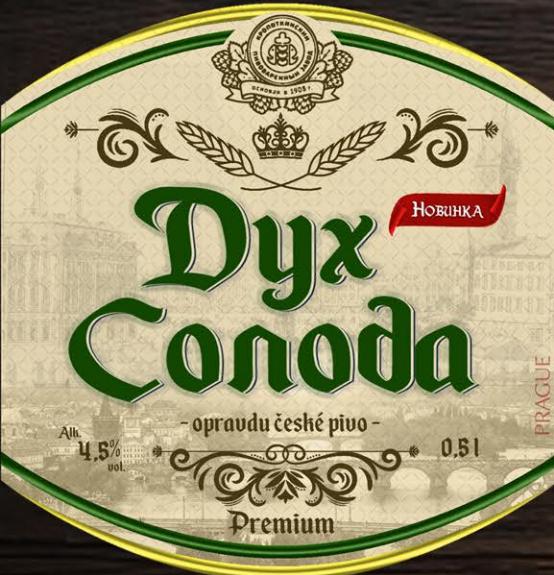
В течение столетий искусные чешские пивовары трудились над созданием собственных сортов пива, отличающихся чистым и мягким вкусом. Они считают его не просто напитком, а составляющей национальной истории и частью культуры. Пиво заметно отличается от аналогов из других стран. Это обусловлено особенностями 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, Лоунской и Раковницкой областях. Именно чешский хмель оказывает сильное влияние на высокое качество и полноту вкуса пива.





Золотистое с обширной
пенкой шапкой

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

Вкус: легкий, воздушный, освежающий

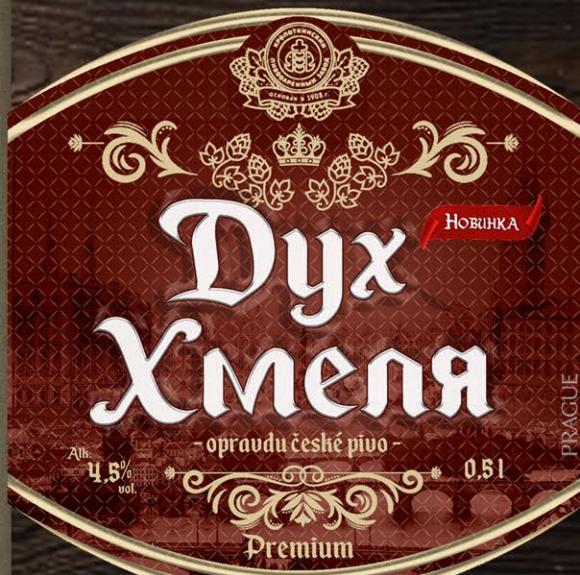


ФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

СВЕТЛОЕ

АЛК. 4,5% об.

ЭКСТР
НАЧ. СУСЛА 12%



Темно-золотистое, с пенкой
кремовой шапкой

Аромат: сильно выраженные
нотки хмеля

Вкус: освежающая горечь,
с теплой, согревающей ноткой хмеля



ФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ

ТЕМНОЕ

АЛК. 4,4% об.

ЭКСТР
НАЧ. СУСЛА 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