



Gloria Sales | Minsk



Ассортимент

-Gletcher,
BREWERY

«Мы создаем особенное пиво, и его вкус значительно отличается от того, которое варят на крупных стандартизированных заводах»



ООО «Глория Сэйлз»

ребителю только л

— мы 3 года успешно развивающаяся на белорусском рынке компания- импортер, основной вид деятельности которой — оптовая продажа бутылочного и разливного пива премиум-класса извертней мирование

высокой культуры потребления пива и внедрение пивных традиций ведущих

стран мира, благодаря предоставлению покупателю широкой

линейки пива премиум-класса от ведущих мировых производителей. Для нас важна репутация и доверие каждого

клиента, поэтому мы стоим на страже качества и вкуса идем в ногу со временем, предлагая белорусскому

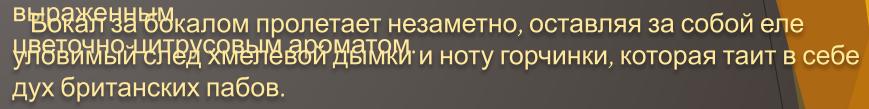


Brilliant Ale

OG: 13,0% | ABV: 5,1% | IBU: 29 - ЭТО СВЕТЛЫЙ

ЭЛЬ

со строгим британским вкусом и



При знакомстве с *Bowler Brilliant Ale* сначала радует глубокий янтарный цвет, потом о себе заявляет выраженный солодовый вкус.

Этот эль сварен из солода *Pale Ale* и ароматического хмеля. Его цветочно-цитрусовый аромат уже с первого вдоха скажет «слушай, наша дружба будет долгой».





Bowler ipa

OG: 13,5% | ABV: 6,2% | IBU: 55

Когда ценителям эля хочется более сложного напитка, они не раздумывая заказывают бокал *Bowler IPA (India Pale Ale)*.



Он сварен в американском стиле с использованием американского хмечинук, Симко, Цитра и Амарилло.

Результат — янтарь в бокале с яркой горечью в послевкусии. Особого внимания заслуживает аромат *Bowler IPA*, в букете которого гармонируют цитрусовые, цветочные, сосновые и фруктовые ноты.

Он достигается методом «сухого охмеления»,

когда в конце варки добавляют еще хмеля.

Такие яркие черты и узнаваемый характер переводят *Bowler IPA* в ранг элей-тяжеловесов, где он заслуженно



Rouge de Fleur

OG: 11,5% | ABV: 3,8%

Великолепно сбалансированное, игристое и освежающее пиво. SALES таится фруктовая харизма Бельгии, которая в свое время открыла миру пинтипа

«крик» что с фламандского означает «вишня» и крика», мы сварили свое вишневое пиво, по вкусу и качеству не уступающее бельгийскому. Вкус *Rouge de Fleur* начинается со свежей сладости и заканчивается тонкой

кислинкой.

Фруктовый букет стоит невидимой дымкой у края бокала. Вдохнув его,



Blanche de Fleur

OG: 11,0% | ABV: 4,0% | IBU: 7

Белое пиво или «бланш» появилось на бельгийских просторах мн

веков назад.

Его варили в монастырях, где монахи всему пытались придать легкотого петкотого бельгийцы стали носителями лучших рецептов белого и свездости.

Поэтому первым шагом в его приготовлении является поиск

достойных

экспертов. Так, заручившись поддержкой бельгийских пивных

виртуозов,

мы сварили свой «бланш».

Blanche de Fleur – пшеничное белое нефильтрованное пиво с

восхитительно легким,

при этом изысканно насыщенным вкусом. Кориандришедра апельсина

окутывают тонким

букетом специй и

остаются в

памяти приятным,

вкусным приключением.



Friday Avenue

OG: 11,7% | ABV: 4,9% | IBU: 24

Парад небоскребов, шумная авеню и блеск неоновых вывесок. баров

доносятся вкусные звуки музыкальных автоматов. На город

оп**х**скаетья потили эту атмосферу грядущих выходных во вкусе лагера пятничное вежень и Тадет. Эко проводности выходных во вкусе лагера пятничное веженые солода и, как хорошая классика, долго выдерживается. А благодаря использованию

особенного

американского хмеля, мы получили интересный вкус с благородной

горчинкой, за

которым немедленно стоит отправи-

Friday освежит в жаркий денек, станет душой компании в пабе, легко настроит на беззаботный лад или разговор по душам.

> В общем, это лагер с характером.



Iron Woods

OG: 11% | ABV: 4,8% | IBV: 35

Вкус этого темного пива пропитан породой и характером.

Даже в его названии заложена стихия дикого леса и харизма сво

Главный секрет стаута Iron Woods – благородная рецептура, в которой

виртуозно соединили 6 специальных солодов. Такая смелая комбинация

наполняет аромат нотами карамели, кофейной жженки и пряности, завершая эту игру тонким травяным ароматом хмеля.

Отдельного внимания заслуживает пена. Кремообразная, плотная

и невероятно вкусная, она гордой лавиной бурлит в стакане.

Iron Woods - десертное пиво, хороший собеседник для устриц, барбекю, сыров, а также фруктовых пирогов и шоколадных тортов. Его породистый вкус дополнит блюдо, а если заказать бокал отдельно, он сыграет мощное



Kwartel Blond

OG: 15% | ABV: 6,5% | IBU: 25

С основания первых монастырей на территории Бельгии монахи в аббатствах передают свой опыт пивоварения последующим поколениям. Даря миру самый известный бельгий втиль в бельгийском стиле.

КWARTEL по-нидерландски -синяя перепелка с охристыми крыльями, расписанными подобно морозному узору.

Попробовав КWARTEL BLOND, вы ощутите гладкий сладковатый вкус с сухим окончанием, где сладость балансирует с горечью хмеля.
Легкий цветочный аромат дополняет богатый вкус и плотное тело блонда.
Рекомендованный как аперитив КWARTEL BLOND хорошо сочетается с белым мясом, мясом птицы и морепродуктами.



Kwartel Brune

OG: 15% | ABV: 6,3% | IBU: 25

Kwartel Brune – пиво насыщенного тёмно-рубинового цвета с мягкой пенной шапкой. Традиционно варится с использованием копченых и прожаренных солодов без

специй и добавок.



Название *Kwartel* отсылает нас к картинам фламандских

и нидерландских художников эпохи Возрождения с их

сюжетами из быта монахов и натюрмортами дикой природы. *Kwartel* по нидерландски -синяя перепелка с охристыми крыльями, расписанными подобно морозному узору.

Сбалансированный вкус *Kwartel Brune* имеет характерные карамельно -шоколадные нотки.

Специальные солода влияют на аромат пива создавая

ощущение присутствия в *Kwartel Brune* обожжённой ириски и корицы.



Крафтовое пиво (от англ. craft brewery - ремесленная пивоварня) это пиво, произведённое небольшими частными пивоварнями, которые придерживаются традиционных рецептов.

Крафтовый продукт уникален в технологии производства и ингредиентах, после варки имеет выдержку в специальных условиях от 25 – 45 дней в зависимости от сорта.

Крафт разобран на английскую и бельгийскую линейки, это «питкий» и «ликвидный» крафт при правильном ценообразовании.

Мы стремимся убрать все границы вкуса и открыть новые собственные инедионтония для коночного

потребителя.





Начальник отдела продаж Екатерина Дитченко +375 44 5454504