

Красное & Белое

# ИМПОРТНО



*Бельгия*



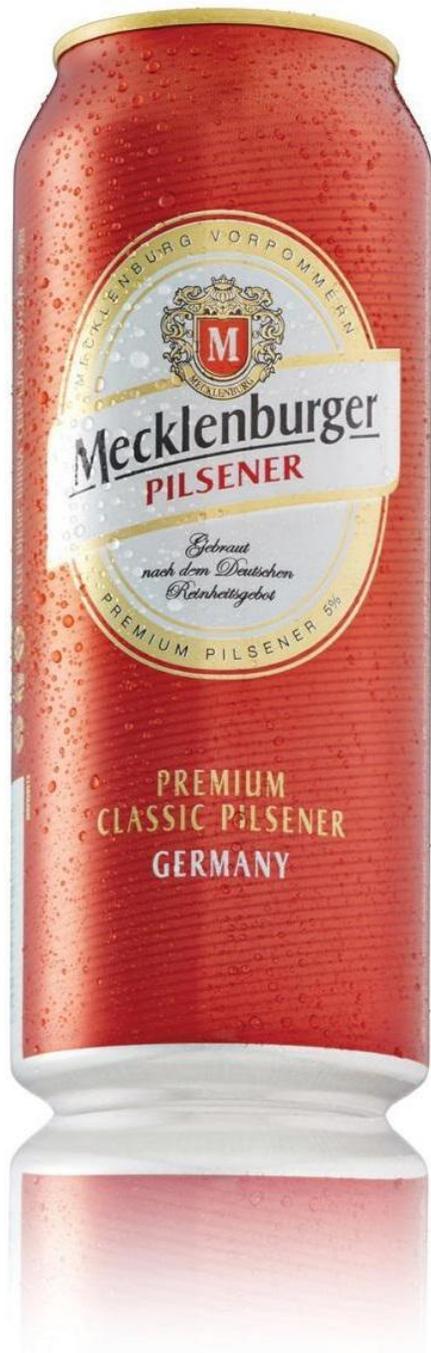
*Германи  
Я*



*Мексика*



*Ирланди  
Я*



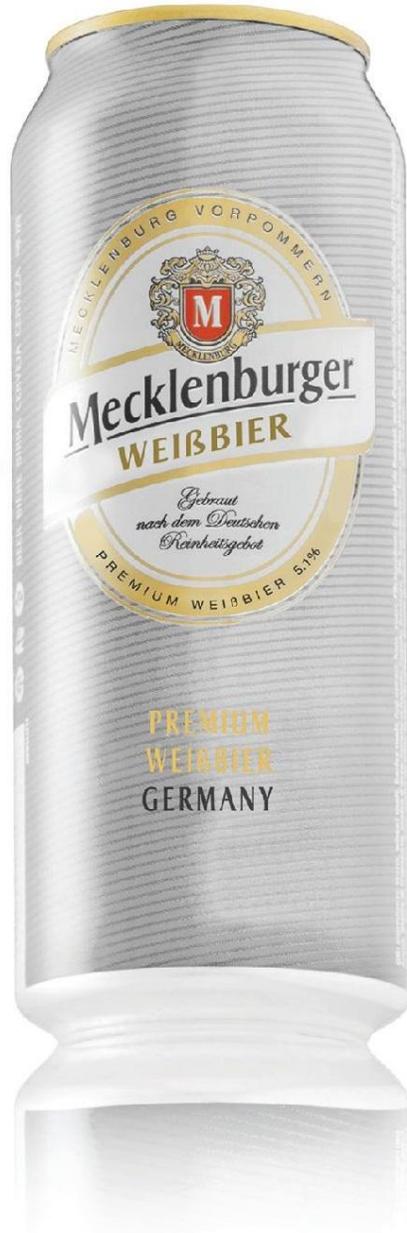
## Мекленбургер Пилснер

Этот сорт систематически варился больше чем 150 лет назад сначала в Пльзене. Впервые этот сорт пива был представлен общественности в Богемии (сегодня — Чехия) в городе **Пльзень** (откуда и название)

Пиво **Мекленбургер Пилснер** отличается яркой, свежей горчинкой с продолжительным послевкусием, и бодрящим хмельным ароматом.

Пилснер отлично сочетается жареными сырами, вяленными колбасами и морепродуктами.

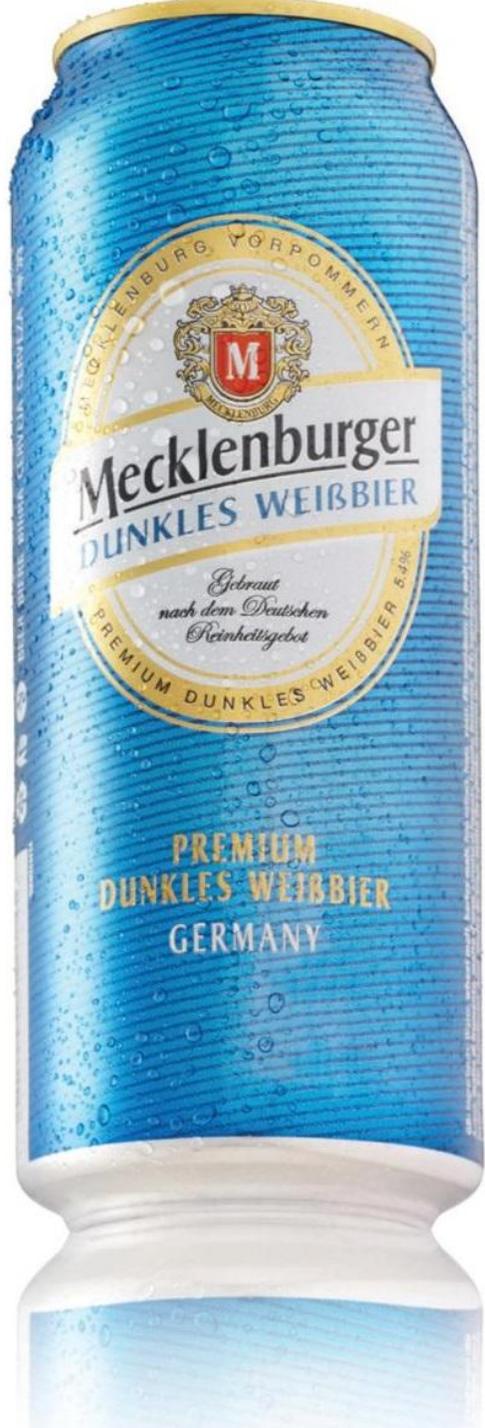
# Мекленбургер Вайсбир



Истоки создания «белого пива» или «пшеничного пива» берут начало с 4 тысячелетия до образования Христианства и лежат за пределами его родной Баварии . В низовьях реки Евфрат были обнаружены глиняные вазы на которых изображены две женщины, пьющие пиво из глиняной миски с помощью трубки. Период создания ваз около 3400 лет до н.э.

Отличается фруктовым ароматом и мягким, продолжительным послевкусием.

Хорошо сочетается с горячими салатами и овощами на гриле.



## Mecklenburger Dunkel Weibier Вайсбир

Темное нефiltroванное пшеничное пиво, которое варится в соответствии с вековыми традициями. Для производства пива используются пшеничный и ячменный солод, хмель, дрожжи и вода. Пряный, насыщенный аромат пиво приобретает благодаря не только высококачественным ингредиентам, но и технологии дозревания в бутылках.

В аромате пива преобладают тона пшеницы и дрожжей, присутствуют нотки поджаренного солода и карамели, нюансы фруктов (темных фруктов, бананов, цитрусовых).

Пиво обладает сбалансированным, питким вкусом, повторяющим аромат тонами солода, пшеницы, фруктов и карамели, а также нотками олова, кофе и мягкой хмелевой горчинкой.



- *"Leffe" Blonde — флагман пивоварни Леффе, пиво супер-премиум класса, создающееся по уникальной старинной рецептуре, которая была чуть не утрачена в прошлом веке. Разработка рецепта датируется XII веком и принадлежит монахам аббатства Notre Dame de Leffe. Пиво производится из нескольких сортов хмеля, светлого солода и небольшим добавлением кукурузы.*
- *Пиво золотистого цвета. Обладает нежным сладковатым солодовым ароматом с легкой горчинкой. Вкус пива элегантный, гладкий, сухой, с заметными нотками фруктов и пряностей, нотками тостов и хмеля, идеальным сочетанием крепости и изысканности. В послевкусии ощущаются оттенки меда, апельсиновой цедры, нюансы гвоздики.*
- *Пиво хорошо сочетается с красным мясом, копченой ветчиной, кисло-сладкими блюдами, сыром Бри и всеми*



- *"Leffe" Brune — подлинное аббатское пиво с полным сладковатым вкусом, которое родилось в далеком 1240 году. Тогда в бельгийском муниципалитете Динан, в центре которого лежит аббатство Leffe, возникла угроза эпидемии, которая распространялась через зараженную воду. Тогда монахи, обеспокоенные этой проблемой, пришли к идее очистить воду с помощью процесса, который они знали очень хорошо — превратив его в пиво. Вскоре жители Динана и тысячи паломников имели удовольствие наслаждаться богатым, глубоким темно-коричневым пивом — "Леффе" Браун.*
- *Пиво глубокого темно-коричневого цвета. В аромате пива объединяются оттенки пряностей, жареного солода, кофе и шоколада, нюансы темных фруктов. Вкус пива полный, сливочный, слегка сладкий, с тонами жареного солода, идеальным балансом между легкой горечью и карамельными оттенками.*
- *Пиво идеально в паре с закусками для аперитива или сыром,*





- *Корни бренда "Стелла Артуа" уходят в город Лёвен, где в 1366 году служителями местного монастыря была построена пивоварня "Den Hoorn". В 1708 году Себастьяну Артуа присуждается звание мастера-пивовара, и в 1717 году он покупает пивоварню "Ден Хоорн" и называет ее своим именем — Brasserie Artois (Пивоварня Артуа). В 1926 году специально к рождественским праздникам была сварена партия нового сезонного сорта пива, которое назвали "Stella Artois", в переводе с латыни "Stella" — звезда.*
- *Пиво золотисто-желтого цвета. В аромате пива ощущаются нотки свежей травы, цитрусовых, нюансы кукурузы. Пиво обладает свежим, изысканным горьковатым вкусом с цитрусовыми и ореховыми нюансами и благородным послевкусием.*
- *Пиво можно употреблять в качестве аперитива, с закусками, блюдами японской и немецкой кухни, сырами, мясом птицы и рыбой.*



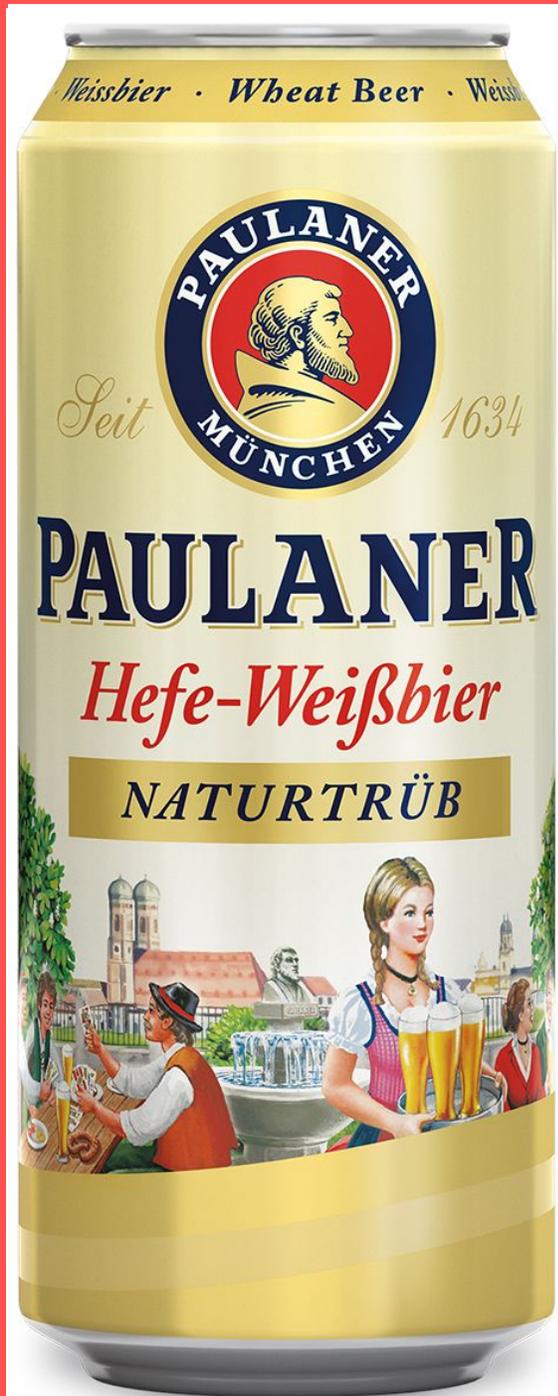
- Семейная пивоварня Krombacher расположена в немецкой деревне Кромбах (Krombach). Основал ее сын хозяина трактира Йоганнес Хааз в 1803 год. Страсть Йоганнеса к искусству пивоварения позволила создать прекрасное пиво исключительно из отборных натуральных ингредиентов, которое сразу же завоевало любовь местных жителей. Krombacher — это крупнейшая семейная пивоварня Германии и один из самых современных пивоваренных заводов в Европе. Пиво Krombacher Hell – это новинка пивоварни. Создан специально для любителей более мягкого вкуса. Не горького, а скорее сладковатого.
- Золотистый Hell идеально подходит для тех, кто предпочитает насыщенный вкус пива. В нем менее ярко чувствуется хмель, что обеспечивает напиток менее горький вкус и приятную солодовость. Марка пива Krombacher в 2015 году стала маркой №1 по объему произведенного пива в Германии.
- Пиво хорошо сочетается с мясными блюдами немецкой





- Судя по документальным источникам, пиво Пауланер начали варить в 1627 году монахи из монастыря Святого Павла близ Ауе. Варили пиво в основном для собственного употребления, а остатки продавали, получая средства для нужд монастыря. Пиво быстро стало популярным среди жителей Мюнхена и окружающих районов. Мюнхенское светлое классическое пиво является наиболее популярным сортом пива в Баварии. Пиво производится только из натуральных ингредиентов — родниковой воды, пшеничного и ячменного солода и хмеля.
- Пиво яркого золотистого цвета. Богатый, натуральный, классический аромат пива обладает также легкими нюансами трав, цветов, хлеба и тостов. Очень интересный, тонкий, мягкий и свежий вкус пива обладает изящными сладковатыми нотками меда и солода, травяными нюансами, с чистым сухим послевкусием с легкими хмелевыми оттенками.
- Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни,





- Судя по документальным источникам, пиво Пауланер начали варить в 1627 году монахи из монастыря Святого Павла близ Ауге. Варили пиво в основном для собственного употребления, а остатки продавали, получая средства для нужд монастыря. Пиво быстро стало популярным среди жителей Мюнхена и окружающих районов. Hefe-Weissbier— превосходное пшеничное нефильтованное пиво, наиболее популярное среди продукции пивоварни Paulaner. Это пиво очень ценилось баварскими королями, за что получило почетный титул "баварского шампанского".
- Пиво туманного оранжевого цвета. Насыщенный аромат пива наполнен тонами бананов, цитрусовых, пшеницы, мягкими нотками гвоздики, специй, дрожжей. Вкус пива сбалансированный, питкий, с легкой сладостью, сливочной текстурой, оттенками банана, апельсина, пшеницы, гвоздики, нюансами кориандра, трав.
- Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, птицей, рыбой, моллюсками, сырами, салатами.





- *"Franziskaner" Hefe-Weisse — нефильтованное светлое пшеничное пиво с обильной и стойкой пеной, довольно насыщенным, но легко пьющимся вкусом с едва заметными хмелевыми нотками и освежающим бодрящим характером. Пиво варится в соответствии с законом о чистоте пива от 1516 года из солода, хмеля и воды. "Францисканер" является одним из наиболее известных брендов немецкого пшеничного пива.*
- *Пиво туманного, насыщенного золотистого цвета с богатой сливочной пеной. Аромат пива наполнен тонами пшеницы и цитрусовых, нюансами банана и специй. В гладком, свежем вкусе пива преобладают оттенки банана, апельсиновой цедры, кориандра, гвоздики, пшеницы и дрожжей. Послевкусие приятное, хлебное.*
- *Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами, мясом птицы, рыбой, моллюсками, салатами, чипсами.*



- Одна из старейших пивоварен Баварии — Spaten, что в переводе с немецкого означает "лопата", была основана в 1397 году. Пиво Шпатен стало отличительным знаком баварского пивоварения. Его любят и ценят не только в Германии, но и по всему миру. Пивоварня Шпатен является не только хранителем традиций пивоварения, но и новатором в этой области. Именно на пивоварне Шпатен впервые в мире были произведены испытания парового двигателя и запущена первая холодильная установка, а в 1894 году Spaten стал первым пивоваренным заводом в Мюнхене, производящим легкий лагер.
- Пиво чистого золотого цвета с яркой белой шапкой. В аромате пива преобладают хмелевые и травянистые ноты, ощущаются тонкие оттенки солода и цитрусовых. Полный, свежий, гладкий, питкий вкус пива раскрывается сладковатыми солодовыми тонами, нотками лимона, бисквита, хмеля, нюансами земли. Послевкусие сухое, с легкой горчинкой.
- Пиво хорошо сочетается с домашними блюдами немецкой кухни, разными сырами, салатами, красным и белым (свинина) мясом,





- *Одна из старейших пивоварен Баварии — Spaten, что в переводе с немецкого означает "лопата", была основана в 1397 году. Пиво Шпатен стало отличительным знаком баварского пивоварения. Его любят и ценят не только в Германии, но и по всему миру. Пивоварня Шпатен является не только хранителем традиций пивоварения, но и новатором в этой области. Именно на пивоварне Шпатен впервые в мире были произведены испытания парового двигателя и запущена первая холодильная установка, а в 1894 году Spaten стал первым пивоваренным заводом в Мюнхене, производящим легкий лагер.*
- *Пиво темного янтарно-коричневого цвета со светло-бежевой пенной шапкой. Обладает привлекательным ароматом, в котором чувствуются ноты солода, поджаренной хлебной корочки, карамели и фруктов. Пиво демонстрирует бархатный, обволакивающий вкус, в котором хлебно-ржаная кислинка гармонично переплетается с сенными, зерновыми и карамельными тонами.*
- *Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, различными*





- *"Corona" Extra — освежающее, легко пьющееся пиво, которое производится в Мексике и традиционно употребляется охлажденным, в бутылке и с кусочком лайма. Объем алкоголя в пиве невысок и колеблется от 4 до 4,5%. Для создания "Корона" Экстра используются вода, ячменный солод, хмель, дрожжи, кукуруза и/или рис, аскорбиновая кислота. "Corona" Extra входит в пятерку самых продаваемых сортов пива в мире, а в США этот напиток является самым продаваемым импортным пивом. "Корона" Экстра завоевало золотую медаль на Международной выставке "Monde Selection" в Брюсселе в 2006 году.*
- *Пиво бледно-золотистого цвета с большой белой пенной шапкой. В аромате пива чувствуются оттенки зерна, кукурузы, бисквита и трав. Вкус пива тонкий, освежающий, сухой, легкий, мягкий, с нотками кукурузы, зерна, солода, извести, горчинкой хмеля, сладковатым послевкусием.*
- *Пиво подается охлажденным, в бутылке, с кусочком лайма или лимона. Можно употреблять с сырами, моллюсками, барбекю, блюдами тайской, латиноамериканской, индийской кухни.*



- *Guinness Draught* — классический темный ирландский стаут. Легендарное пиво, создающееся из жженого солода, карамельного солода, жареного ячменя и хмеля. Эти ингредиенты придают пиву темный коричневый цвет, «жженые» и дымные нотки, а также оттенки кофе во вкусе. В 1988 году Гиннесс начал разливать *Guinness Draught* в жестяные банки со специальной азотной капсулой, которая позволяет не делать пиво газированным, но создавать при наполнении бокала пышную пену. При открытии банки капсула активируется и выделяет азот в пиво.
- Пиво темно-рубинового цвета. Аромат пива раскрывается нотками жареного солода, сливок, шоколада, нюансами торфа, орехов и хмеля. Вкус пива гладкий, сливочный, с нотками жареного ячменя, какао, кофе, дыма, древесного угля, сухим шоколадным послевкусием.
- Пиво хорошо сочетается с мясом, приготовленным на



- *"Harp" Lager — ведущий ирландский бренд пива, созданный в 1959 году компанией Гиннесс в честь своего 200-летия и производимый на пивоварне Dundalk. Для производства пива "Harp" используется вода из горных источников Cooley Mountains, ирландский ячмень, хмель из немецкого региона Халлертау и специальные баварские дрожжи. Название пива переводится как "арфа". За свой уникальный освежающий вкус пиво "Харп" завоевало шесть "Gold Quality Awards" от международного института качества "Monde Selection".*
- *Пиво светло-золотистого цвета. Пиво имеет привлекательный солодовый аромат с нюансами цветов и хмеля. Пиво обладает освежающим, богатым вкусом со сладковатыми нотками солода и мягкой хмелевой горчинкой.*
- *Пиво хорошо сочетается с закусками, рыбой, мясом птицы, моллюсками.*



# Россия





- Уникальное "Bavaria" Premium Malt — безалкогольное низкокалорийное пиво, сохраняющее полноту вкуса светлого пива. В Европе это пиво называют номером один в своей категории. "Bavaria" Premium Malt обладает освежающим вкусом и является достойной альтернативой пиву с алкоголем. Большинство безалкогольного пива варится как обычное алкогольное, из которого на последней стадии удаляется спирт. При таком методе удалить весь спирт невозможно, поэтому такие сорта пива, как правило, имеют 0,5% алкоголя. "Bavaria" Premium Malt варится вообще без алкоголя и является подлинным пивом с уровнем 0%. Это подтверждено сертификатом HFFIA для безалкогольных солодовых продуктов от инспекции пищевых продуктов.
- Пиво золотистого цвета. В сладковатом аромате пива доминируют нотки яблок и трав, нюансы солода и хмеля мягкие и очень тонкие. Гладкий вкус пива наполнен тонами яблок и легкими нотками ячменного солода. Послевкусие сухое, с тончайшей хмелевой горечью.

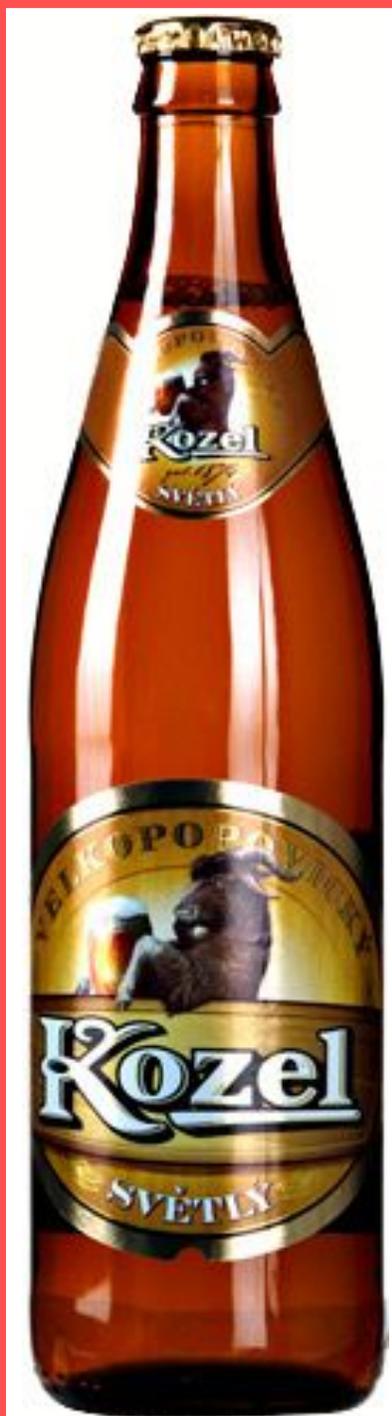




- *"Velkopoprovický Kozel" Svetly* — освежающее пиво светло-золотого цвета, обладающее хорошо сбалансированным, тонким, горьковатым вкусом. Благодаря низкому содержанию алкоголя пиво легко пьется, это прекрасный напиток для того, чтобы расслабиться после работы. Пиво варится в соответствии с традиционными рецептами, но с применением новейших технологий, что обеспечивает сохранение традиционных свойств пива "Козел" и стабильное качество. Светлое пиво "Велкопоповицкий Козел" завоевало множество наград на родине и за рубежом, в том числе — золотую медаль за качество на конкурсе "Monde Selection" в Брюсселе в 2006 году.

- Пиво чистого золотого цвета. В аромате пива чувствуются оттенки выпечки, хлеба с кориандром, тончайшие нюансы солодовой сладости. Вкус пива четкий, достаточно сухой, гладкий, питкий, с умеренной солодовой сладостью, нотками скошенной травы и зерна, округлым приятным послевкусием.

- Пиво хорошо сочетается с жареной свининой, гуляшом, тушеным мясом, азиатской кухней. Также оно подходит для приготовления





- Пиво "Velkororovický Kozel" Cerný производится по оригинальной рецептуре из специальной смеси темного солода, чистой воды из собственных скважин около пивоваренного завода и отборного лучшего хмеля. Темное пиво "Велкопоповицкий Козел" приобрело своих поклонников в Скандинавии и странах Балтии, Великобритании, Франции, Греции, Испании и в Австралии, где еще в 2004 году пиво завоевало золотую медаль в категории "Темные сорта пива" на Пивном Международном чемпионате в Сиднее, а также серебро на "Australia Beer Award, 2010". В Финляндии темный "Velkororovický Kozel" является самым популярным импортным пивным брендом.
- Пиво темного коричнево-рубинового цвета. Уникальный аромат пива сочетает в себе нотки кекса, вишни, карамели и марципана, кофе и орехов, нюансы хлеба и малины. Вкус пива в меру насыщенный, мягкий, гладкий, сладкий, с нотками темного солода, кофе, вишни, шоколада и орехов. Ближе к финишу проявляется мягкая горечь хмеля.
- Пиво сочетается с блюдами немецкой кухни, мясными блюдами,



- Компания Miller Brewing начала свою работу в 1855 году. Ее основал немец Фредерик Муллер. В 1970 году корпорация Philip Morris приобрела Miller Brewing, ставшую к тому времени одной из крупнейших пивоваренных компаний США, а в начале XXI века пивоварня объединилась с SABMiller. Один из самых популярных продуктов пивоварни, светлый лагер "Miller" был разработан в 1986 году. Особенностью его производства стала холодная фильтрация, которая позволила отказаться от пастеризации и сохранить естественный вкус пива.
- Пиво золотисто-желтого цвета. В аромате пива ощущаются приглушенные сладковатые нотки солода, оттенки зерна, кукурузы и трав. В гладком, легком вкусе пива сбалансированы тонкие сладковатые оттенки солода, зерна и хмеля.
- Пиво хорошо сочетается с барбекю, блюдами индийской, латиноамериканской, тайской и азиатской кухни, сырами, моллюсками.



- *Самое старое и известное пиво компании Хугарден — "Hoegaarden" Blanche — это нефильтованное белое пшеничное бельгийское пиво, которое за его бледный цвет и рекомендуемую низкую температуру употребления называют "холодным солнцем". Пиво Хугарден пьют из традиционных стаканов шестигранной формы. На конкурсе "World Beer Cup, 2012", проходящем в Бельгии, пиво завоевало серебряную медаль.*
- *Пиво дымного бледно-золотого цвета. Аромат пива наполнен тонами апельсиновой кожуры, кориандра и специй. Вкус пива легкий, свежий, кисло-сладкий, с тонкими нотками хмеля, пряностей и цитрусовых (апельсина кюрасао).*
- *Пиво хорошо сочетается с сырами, салатами, снеками, птицей, рыбой, моллюсками.*



- *"Essa" — пиво класса "премиум" с сочным вкусом ананаса и грейпфрута. Пиво позиционируется как "женское", его вкус и дизайн бутылки отражают яркий женственный характер. При этом пиво имеет достаточно высокий процент алкоголя (6,2%) и высокую экстрактивность начального сусла (16,8%). Рецепт пива был разработан в России на основе исследований о предпочтениях потребителей, последних разработок в области пивоварения и искусно выбранного сочетания сочных фруктов.*
- *Пиво золотистого цвета. Пиво обладает фруктовым, свежим ароматом. Вкус пива задорный, бодрящий, с яркими, сочными фруктовыми нотами ананаса и грейпфрута и легкой, тонкой хмелевой горчинкой.*
- *Пиво можно употреблять в качестве самостоятельного напитка, с легкими закусками, фруктами.*



- *Производство легендарного пива "Bud" было запущено Адольфом Бушем в США на пивзаводе в Сент-Луисе в 1876 году. "Бад" является первым пивом, сваренным по технологии искусственного охлаждения. Каждую секунду в 80 странах мира реализуется почти 120 литров пива "Bud". Этот культовый бренд многих поколений успешных и свободных людей, которых объединяют новые впечатления, жажда лучшего и постоянное движение, получил звание "Король пива" — "King of beers" за его уникальный вкус и свежесть.*
- *Пиво светло-золотистого цвета. В аромате пива ощущаются фруктовые и карамельные нотки. Пиво обладает ярко выраженным вкусом с ароматными, горьковатыми нотками хмеля, нюансами карамели и риса.*
- *Пиво хорошо сочетается с блюдами с карри, блюдами индийской, тайской, китайской, японской кухни, сырами.*



особенностью пива "Gold Mine Beer" является не только уникальная комбинация специальных сортов хмеля, но и применяемый при изготовлении метод холодной фильтрации, который позволяет получить яркое пиво с освежающим живым вкусом. Пиво "Голд Майн Бир" появилось на российском рынке в 2005 году. За годы производства пиво неоднократно получало высокие оценки и награды на российских и международных конкурсах, например таких, как "100 лучших товаров России", "Товар года" и "Monde Selection".

Пиво золотистого цвета. Пиво обладает приятным ароматом с нотками хмеля. Вкус пива легкий, с высокой степенью карбонизации, хмелевой горечью и тонкими солодовыми нотками.

Пиво можно употреблять с закусками, снеками, мясом птицы, рыбой.



- *"Жигули Барное" появилось в результате осуществления совместного проекта Московской Пивоваренной Компании и столичного ресторана "Жигули" по возрождению легендарного пива. Напиток производится на самом современном в России пивоваренном заводе по фирменному рецепту ресторана. "Жигули Барное", обладающее неповторимым индивидуальным вкусом, создается из отборного солода, ароматного жатецкого хмеля и мягкой воды из заводских артезианских скважин, которая достается с глубины 320 метров.*
- *Пиво насыщенного и чистого янтарного цвета. В приятном цветочно-фруктовом аромате пива присутствуют душистые нотки хмеля и нюансы солода. Пиво обладает богатым, мягким и насыщенным, чуть терпким вкусом с легкой хмелевой горечью.*
- *Охлажденное пиво чудесно утоляет жажду в жаркую погоду. Напиток составит отличную пару с морепродуктами и свиной, сырами Чеддер и Маасдам, его подают к вяленой рыбе и различным снекам.*



- "Клинское" можно отнести к числу первых оригинальных российских брендов. Эта марка пива была разработана и запущена в производство еще в 1981 году. Новый сорт янтарного напитка быстро завоевал популярность в Москве и области, а к началу 90-х годов "Клинское" стало уже хорошо известно на всей территории страны. Пиво регулярно присутствовало на фестивалях пива и общегородских праздниках Москвы, принимало участие в различных выставках и конкурсах. Для изготовления напитка используются чистейшая артезианская вода, хмель и солод наиболее высокого качества. При варке "Клинского" применяется особая технология, которая предусматривает добавление риса, что дает возможность убрать из напитка лишнюю горечь.
- Пиво прозрачного и чистого золотисто-желтого цвета. Аромат пива сопровождаются приятные нотки хмеля. Свежий и чистый вкус пива обладает мягкой, но хорошо выраженной хмелевой горчинкой.
- Пиво чудесно дополнит вкус ракообразных, моллюсков, рыбных блюд и нежирного мяса. Оно замечательно подойдет к чипсам, сухарикам и различным снекам.



- Весной 2014 года компания Heineken начала в Санкт-Петербурге выпуск пива Krusovice, которое по данным компании "The Nielsen Company", относится к числу наиболее популярных чешских сортов пива в Российской Федерации. В России светлое пиво "Krusovice" Imperial выпускается под названием "Krusovice" Royal. Его варят под контролем чешских специалистов по оригинальной чешской рецептуре.
- Пиво насыщенного золотисто-янтарного цвета. В приятном аромате пива сочетаются дрожжевые и сладкие солодовые тона, нотки меда, хмеля, цитрусовых и карамели. Пиво обладает гладким вкусом с нотами лагерных дрожжей, хлеба, тонкими и сладкими солодовыми оттенками, благородной горчинкой хмеля. Послевкусие сухое, чистое, горьковатое, с нюансами орехов и хмеля.
- Пиво хорошо сочетается с закусками, снеками, горячими овощными и мясными блюдами, сырами.



- Весной 2014 года компания Heineken начала в Санкт-Петербурге выпуск пива *Krusovice*, которое по данным компании "The Nielsen Company", относится к числу наиболее популярных чешских сортов пива в Российской Федерации. В России светлое пиво "*Krusovice*" *Imperial* выпускается под названием "*Krusovice*" *Royal*. Его варят под контролем чешских специалистов по оригинальной чешской рецептуре.
- Пиво темно-коричневого цвета с рубиновыми оттенками. Очень четкий аромат пива имеет ноты поджаренного солода и карамели, хмеля и травы, яблока, сливы, инжира, чернослива и орехов. Пиво обладает полным, гладким карамельным вкусом со сбалансированной сладостью и легкой горчинкой, ярко выраженными тонами поджаренного солода, хмеля, мускатного ореха, какао, шоколада, темных фруктов, нюансами пряностей.
- Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами, сельдью, мясом, прекрасно в качестве дижестива.



- *Многовековая история немецкой пивоварни Löwenbräu берет свое начало в конце XIV века в Мюнхене. В годы Второй Мировой Войны пивоварня почти полностью была уничтожена, но после реконструкции завод снова начало набирать обороты и восстановил лидирующие позиции не только в Германии, но и за ее пределами. В 1997 году пивоварня "Ловенброй" объединилась с баварской пивоварней "Spaten", которая принадлежит крупнейшему холдингу Анхойзер-Буш ИнБев. С 2005 "Löwenbräu" входит в портфель брендов компании ОАО "САН ИнБев" — российского подразделения пивоваренного концерна "Анхойзер-Буш ИнБев».*
- *Пиво золотисто-желтого цвета. Пиво имеет насыщенный хмелевой аромат. Пиво обладает богатым, сбалансированным, освежающим вкусом с мягкой хмелевой горчинкой, нотками солода и пряностей.*
- *Пиво является прекрасным аперитивом, хорошо сочетается с сырами, мясом птицы, рыбными блюдами, закусками, салатами.*



- Светлый пилснер "Staropramen" Premium — пожалуй, самое известное в мире пражское пиво. Традиции его изготовления уходят корнями в 1869 год, когда был разработан рецепт "Staropramen". Пиво славится насыщенным вкусом с хорошо сбалансированными тонами светлого солода и хмеля. "Старопрамен" изготавливается из натуральных ингредиентов — отборного ячменя и изысканного хмеля с богатым ароматом и благородной горечью.
- Пиво чистого золотого цвета. Приятный аромат пива наполнен нотками сена, солода, травяными оттенками хмеля, нюансами лимона и хлеба. Вкус пива средней плотности, слегка маслянистый, свежий, питкий, с хорошим балансом между сладкими солодовыми и терпкими хмелевыми нотами, с чистым и сухим финалом.
- Пиво можно употреблять с закусками, сэндами, морепродуктами, рыбой, салатами, овощами, белым мясом.



- *"Stella Artois" — светлый лагер суперпремиум класса, один из самых популярных бельгийских брендов пива в мире, объем производства которого превысил отметку в 100 миллионов декалитров уже в 2008 году. Любители утонченного вкуса отмечают изысканный вкус пива "Стелла Артуа", хмелевая горечь которого уравновешена нотками карамели и орехов. Особая технология фильтрации, применяемая при изготовлении пива "Стелла Артуа", была разработана и запатентована университетом города Лёвен и концерном InBev.*
- *Пиво золотисто-желтого цвета. В аромате пива ощущаются нотки свежей травы, цитрусовых, нюансы кукурузы. Пиво обладает свежим, изысканным горьковатым вкусом с цитрусовыми и ореховыми нюансами и благородным послевкусием.*
- *Пиво можно употреблять в качестве аперитива, с закусками, блюдами японской и немецкой кухни, сырами, мясом птицы и рыбой.*



- На сегодняшний день Московская Пивоваренная Компания состоит из пивоваренного завода с самым современным оборудованием в России, а также логистическим и дистрибьюторским центрами, которые расположены в городе Мытищи. Ежегодный объем производства составляет более 7 миллионов гектолитров. Компания производит как собственные бренды, так лицензионные и импортные. "Хамовники" Венское — светлое фильтрованное пиво, сваренное в стиле "венский лагер". В его производстве используются благородные сорта немецкого хмеля — Теттнангер и Сапфир, а также светлый, карамельный, венский солод и солод Караред.
- Пиво светло-золотистого цвета с белоснежной пенной шапкой. У пива нежный, гармоничный аромат с легкими цветочными оттенками. Пиво демонстрирует мягкий, деликатный вкус с едва уловимой горечью и легким послевкусием.
- Пиво хорошо сочетается как с мясными и рыбными



- На сегодняшний день Московская Пивоваренная Компания состоит из пивоваренного завода с самым современным оборудованием в России, а также логистическим и дистрибьюторским центрами, которые расположены в городе Мытищи. Ежегодный объем производства составляет более 7 миллионов гектолитров. Компания производит как собственные бренды, так лицензионные и импортные. "Хамовники" Пшеничное — полутемное нефильтованное пиво верхового брожения, которое привлекает своим вкусом и ароматом с первых секунд. В его производстве, помимо пшеничного и ячменного солода, используется карамельный солод.
- Пиво мутно-коричневого цвета с белой шапкой из мелких пузырьков. Пиво демонстрирует приятный, богатый, глубокий аромат с нотами фруктов, гвоздики и карамели. У пива насыщенный, плотный вкус с нотами банана, цитрусовых, гвоздики и карамели, с едва уловимой хмелевой горечью.
- Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами (острый, Эдам, Фета), салатами и закусками, мясом, птицей, рыбой.





- *"Heineken" Lager — светлое пиво класса "премиум". Впервые светлый лагер под маркой "Хайнекен" был сварен Жерардом Адрианом Хайнекеном в 1873 году, который в 1875 году завоевал золотую медаль на конкурсе в Париже и Почетный диплом на "International Colonial Exposition" в Амстердаме в 1883 году. В состав пива вошли только натуральные ингредиенты — очищенная вода, ячменный солод, хмель и дрожжи. Но работа над рецептом продолжалась, и в 1886 году Н. Elion закончил разработку специальных Хайнекен А-дрожжей, которые до сих пор используются в процессе пивоварения.*
- *Пиво чистого светло-янтарного цвета. Аромат пива наполнен тонами хлеба, зерна, ячменного солода. Вкус пива освежающий, с нотками солода, хлеба, трав, длительным послевкусием с тонкими травяными и хмелевыми нотками.*
- *Пиво составит хорошую пару с рыбой, моллюсками, блюдами из мяса птицы, а также закусками и снеками.*





- *"Efes" Pilsener — светлый лагер, который является флагманом компании Эфес Рус. Свое название пиво получило в честь древнего города Эфес — политической и культурной столицы Малой Азии, второго по значению после Рима города античного мира. Впервые пиво было сварено в 1969 году по старинному рецепту, известному со времен существования города Эфес.*
- *Пиво золотисто-желтого цвета. Аромат пива раскрывается достаточно твердыми тонами хлеба, пшеницы, зерна, пряными нотками хмеля, нюансами кукурузы и сладких фруктов. Вкус пива четкий, чистый, свежий, питкий, слегка сладковатый из-за присутствия ноток солода, кукурузы и фруктов, с мягкой хмелевой горчинкой*
- *Пиво можно употреблять в качестве аперитива, с блюдами японской и немецкой кухни, сырами, мясом птицы и рыбой.*



Новый сорт пива «Живой» изготавливается с использованием качественного ячменного солода, без ферментов и консервантов. Данное пиво сочетает в себе необыкновенный вкус, цвет и аромат живого настоящего нефильтрованного пива. После дображивания пива «Белый Медведь» Живой процесс фильтрации не проходит, поэтому частицы хмеля и дрожжевой культуры остаются в пенном напитке. Именно в результате этого пиво выглядит замутненным и приобретает характерный приятный вкус. Содержание алкоголя составляет не менее 4,5%.

«Белый Медведь» живое — любимый многими пенный напиток. Отличается ярким золотисто-янтарным цветом и плотной шапкой белой пены. Вкус мягкий, приятный, с нотками хлеба и сладковатым послевкусием. Обладает легким хмелевым ароматом.

Хорошо сочетается с рыбой, орешками, сырами, кальмарами. Подавать хорошо охлажденным. Отлично освежает.



- *Рецепт пива «Ячменный колос» был разработан еще в конце 70-х. Напиток основан на исконно русских пивоваренных рецептах, его любили все поклонники пенного напитка в СССР. Однако вместе с Союзом кануло в лету и пиво «Ячменный колос». И лишь 15 лет спустя, специально к открытию пивоваренного производства в Краснодаре, «Очаково» решило возродить марку. Улучшив классическую рецептуру, очаковские пивовары создали светлое, солнечное пиво с незабываемым свежим вкусом. «Ячменный колос» сразу обрел старых и новых почитателей и стал визитной карточкой завода «Очаково» в Краснодаре.*
- *Ячменный Колос Светлое - классическое пиво с очень свежим и легким вкусом, хорошо знакомым многим россиянам уже на протяжении нескольких десятилетий.*



- *"Brahma" — бразильский пивной бренд, изначально принадлежавший компании Manufatura de Cerveja Brahma Villiger & Companhia, основанной в 1888 году в Рио-де-Жанейро. В настоящий момент принадлежит компании InBev. Входит в десятку самых продаваемых пивных брендов в мире.*
- *Brahma обладает освежающим вкусом и ярким ароматом хмеля с легкой цитрусовой нотой, что выделяет его на фоне других сортов пива.*
- *Хорошо сочетается с рыбой, орешками, сырами, кальмарами. Подавать хорошо охлажденным. Отлично освежает.*



- Торговая марка «Золотая Бочка» была запущена в 1999 году Калужской пивоваренной компанией. Пиво «Золотая Бочка» стало первым отечественным в категории «Премиум» и было призвано самым лучшим на российском национальном конкурсе «Бренд года» в категории алкогольных напитков. Качество пива «Золотая Бочка» подтверждается множеством побед на престижных международных конкурсах пивоваров. Стабильность качества гарантируется лучшими мировыми технологиями пивоварения. На различных этапах производства пиво проходит около 170 лабораторных тестов и дегустаций специалистов, в частности главного пивовара компании.
- Данное пиво варится по традиционному европейскому рецепту с использованием только тщательно отобранных ингредиентов. Сбалансированный и приятный вкус пиву придают лучшие сорта хмеля. Такое пиво является настоящей находкой для ценителей вкуса классического светлого пива. Цвет пива имеет прозрачный глубокий





- *«Старый Мельник из Бочонка Мягкое» – разливное пиво в бутылке, с мягким, бархатистым вкусом, практически не имеет хмелевой горечи. Для производства «Старого Мельника из Бочонка» используется уникальная технология производства, полностью идентичная технологии производства разливного пива. Пастеризация продукции уменьшена ровно до уровня пастеризации пива в кегах. Подобная технология обуславливает полноту и насыщенность вкуса.*
- *Пиво «Старый мельник из бочонка мягкое» — это самый легкий сорт из коллекции Старого Мельника. Разработан он специально для неспешного распития в компании любителей янтарного пенного напитка. Пьется это пиво очень легко, так как приятный освежающий вкус напитка практически не имеет хмелевой горечи.*



*Пиво «387. Особая варка» появилось в 2014 году. Оно изготавливается по особой технологии, которая обеспечивает ему неповторимый вкус и богатый аромат. Числовое название дано пиву неслучайно — каждая цифра несет в себе особый смысл и раскрывает технологию приготовления напитка. 3 — это три вида солода: светлый, карамельный и жженый. 8 — это восемь часов варки в традиционных медных чанах. 7 — это семь дней непрерывного брожения, в результате которого пиво «387. Особая варка» и получается таким ярким, насыщенным и оригинальным.*



- *Это авторский сорт от главного пивовара Московской Пивоваренной Компании Михаила Ершова, способный удивить даже самых взыскательных пивных гурманов. Это продукт верхового брожения, который варят ограниченными объемами с использованием хмеля сортов «Цитра» и «Каскад». «Эль Мохнатый Шмель» можно смело отнести к категории крафтового пива, которое сегодня является мощным трендом в США и Европе. «Крафтовость» сорта подчеркивает и то, что его автор Михаил Ершов сам придумал не только вкус, но и название, и даже этикетку.*
- *Напиток обладает насыщенным цветом, густой кружевной пеной, сладковатым ароматом и легким, приятным, хорошо сбалансированным вкусом.*



- *Легкое пиво с приятным солодовым вкусом и сдержанной, хорошо согласованной горечью. Прекрасно подойдет к вашим любимым блюдам. Благодаря внедрению последних достижений пивоварения удалось усовершенствовать систему производства пива «Оболонь». Существенно снижен уровень пастеризации пива. Главное новшество — изменение срока хранения пива «Оболонь Светлое»: его удалось сократить с 180 до 60 суток. Всегда свежее, всегда вкусное!*



- *Потребители Dr. Diesel больше всего ценят свободу и независимость, возможность быть спонтанными и открытыми. Dr. Diesel это пиво, которое несет в себе беззаботное пятничное настроение. Оно отлично пьется в компании друзей. Новый пивной напиток со вкусом граната внесет в вашу жизнь сочный вкус и яркие краски!*



- *В России в начале XXI века голландская пивоваренная компания Heineken построила новые заводы, которые выпускают оригинальную продукцию Heineken, а так же и российское пиво улучшенного качества. Одним из них является Шихан Живое. Пиво со своими традициями, изготовленное по древним рецептам. Шихан Живое и правда «живое», насыщенный янтарный цвет пива придаёт ему ещё больший шик, воздушная пена, которая долго оседает дополняет всё это и получается отменный и качественный продукт. Пиво обладает лёгким и мягким вкусом с небольшой кислоткой, а освежающий аромат перенесёт вас прямиком в горы Шихан, в честь которых и получило название это пиво. На этикетке изображен орёл – очень почитаемая птица в Башкирии, так как, именно там впервые стало производиться пиво Шихан в далёком Советском Союзе.*



- *В России в начале XXI века голландская пивоваренная компания Heineken построила новые заводы, которые выпускают оригинальную продукцию Heineken, а так же и российское пиво улучшенного качества. Одним из них является Шихан Живое. Пиво со своими традициями, изготовленное по древним рецептам. Светлое пиво «Шихан», производится в городе Стерлитамак на заводе «Шихан». Кроме ячменного солода для изготовления этого сорта пива используют рис, что придает ему характерные цветовые качества светлого пива. На этикетке изображен орёл – очень почитаемая птица в Башкирии, так как, именно там впервые стало производиться пиво Шихан в далёком Советском Союзе.*



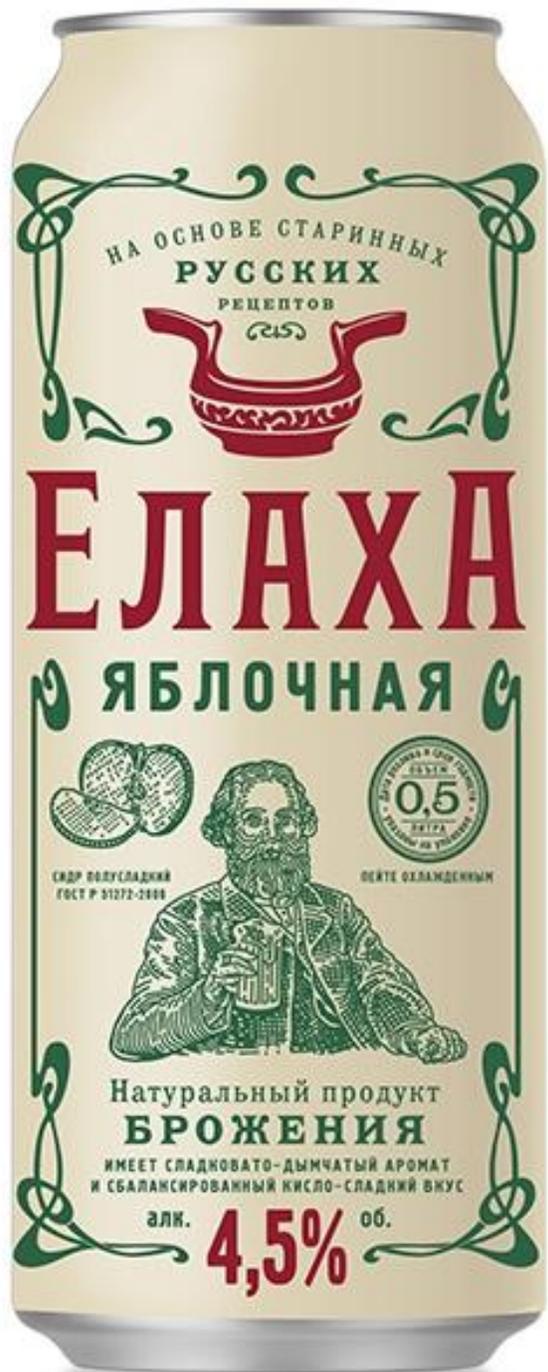
- *ЧЕПЕЦКОЕ ПРЕМИУМ — это живое пиво премиум-класса, созданное по оригинальной рецептуре только из натуральных ингредиентов высокого качества. Любители по достоинству оценят чистый хмелевой вкус, приятный аромат и удивительную свежесть пива.*



- *Пиво ЧЕПЕЦКОЕ — это благородный напиток, созданный по оригинальной рецептуре только из натуральных ингредиентов высокого качества. Напиток содержит витамины, в том числе, группы «В», не зря его называют «жидким хлебом». Благородный хмельной напиток оживит беседу, согреет встречу старых друзей, да и просто доставит удовольствие.*



- *Елаха «Грушевая» имеет легкий и мягкий вкус, с приятной сладостью и хорошо уравновешенной кислотностью. Елаха «Грушевая» — довольно капризный напиток, в отличие от яблочного сидра. Он содержит чуть больше сахара и требует очень пристального внимания за процессом созревания этого фрукта на дереве. Зато финалом приготовления удивительного напитка служит роскошный грушевый аромат, словно прохладную после ночи грушу только-только сорвали с ветки. Грушевый сидр или грушевое пуаре — это натуральный напиток, полученный путем сбраживания сока груши.*



- *Елаха — это освежающие хмельные напитки, полученные путем естественного брожения с использованием только натуральных ингредиентов и чистой родниковой воды. Пивной напиток Елаха «Яблочная» — уникальный напиток, у которого нет аналогов ни на российском, ни на зарубежном рынке. Он имеет сладковато-дымчатый аромат и сбалансированный кисло-сладкий вкус. Спешите попробовать!*



- *Елаха «Клюквенная» — исконно русский напиток со вкусом сброженного клюквенного сока. Клюква — одна из главных зимних ягод, заслужившая всеобщую любовь не только благодаря своему насыщенному цвету, столь уместному в новогодние праздники, но и благодаря пользе, которую хранят в себе эти крошечные рубиновые ягодки. В древней Руси клюкву не даром прозвали «молодильной» ягодой. Прекрасный способ согреться и подкрепить иммунитет — попробовать Елаху «Клюквенную», приготовленную по традиционному русскому рецепту. Это гармоничный и изысканный напиток, отличающийся идеальной питкостью.*





- *Елаха — это освежающие хмельные напитки, полученные путем естественного брожения с использованием только натуральных ингредиентов и чистой родниковой воды. Пивной напиток Елаха «Медовая» — уникальный напиток, у которого нет аналогов ни на российском, ни на зарубежном рынке. Он имеет тонкий аромат цветочного нектара и нежный медовый вкус. Спешите попробовать!*



- *Елаха — это освежающие хмельные напитки, полученные путем естественного брожения с использованием только натуральных ингредиентов и чистой родниковой воды. Пивной напиток Елаха «Хмельная» — уникальный напиток, у которого нет аналогов ни на российском, ни на зарубежном рынке. Он имеет яркий солодово-зерновой вкус и легкую хмелевую горчинку. Спешите попробовать!*



- *«Охота крепкое» — крепкое светлое пиво низового брожения янтарного цвета. Это насыщенное пиво с приятным послевкусием, несмотря на значительное содержание алкоголя 8,1%. «Охота Крепкое» варится по традиционному рецепту, и содержание алкоголя достигается дополнительной выдержкой и процессом брожения. Охота Крепкое производится на 8 пивоварнях в России от Калининграда до Хабаровска, что гарантирует наличие свежего пива в любом уголке страны.*