

DO HOSPOD DORAZÍ PIVNÍ „SPECIÁLY ZE SPILKY“

Ostrava, 19.4. 2016 - Pivovar Ostravar pokračuje v nastaveném trendu novinek připravených pro letošní rok. Po partnerství s největší halou na Moravě, novém konceptu hospod s názvem Ostravarna a změně formátu oblíbených Slavností pivovaru přicházejí ostravští pivovarníci v těchto dnech s novou pivní řadou. Ponese název „Speciály ze spilky“ a bude zahrnovat pivo určené pro vybrané hospody a restaurace.



Do této chvíle byly kmenovým portfoliem ostravského pivovaru dvě značky - prémiový ležák Ostravar Premium a světlé výčepní pivo Ostravar Originál. Svou nabídku Ostravar občas rozšiřoval zejména o piva vařená ke speciálním příležitostem (Slavnosti pivovaru, Den českého piva, Velikonoce, apod.). Při jejich vaření ostravští sládcí využívali nejen svého umu a dovedností předávaných z generace na generaci, ale také faktu, že Ostravar jako jeden z posledních velkých pivovarů používá při přípravě piva otevřené kádě spilky.

„Spilka nám umožňuje větší variabilitu objemů a navíc se můžeme každé z várek věnovat samostatně tak, aby získala ty nejlepší vlastnosti. Vzpomeňte si na Kelt, Strong, Stopatnáctku nebo Velvet.

Všechny tyto značky nesou pečeť naší spilky,“ připomíná vrchní sládek ostravského pivovaru Roman Richter.

Od dubna letošního roku se pivní speciály stanou nově třetí plnohodnotnou kmenovou značkou ostravského pivovaru. Nová značka ponese název „Speciály ze spilky“ „Speciály ze spilky, jak už jejich název vypovídá, budou uvařeny podle speciálních receptur, ať už zcela nových, nebo těch, které v minulosti slavily u našich spotřebitelů úspěch. K jejich výrobě budeme používat tradiční postupy i netradiční suroviny. Na čepu budou speciály pouze omezenou dobu,“ vysvětluje Zuzana Cieciová, manažerka značky.

Ostravar si od speciálů ze spilky slibuje pravidelné zpestření nabídky pro spotřebitele i podporu svých vybraných hospod, neboť speciály budou stáčeny výhradně do sudů. Hospodští společně s pivem obdrží také speciální pivní sklo. Konkrétně džbánky o obsahu 0,4 l zvané „bucláčky“. *„V případě speciálů ze spilky nám nejde o množství vypitého piva, ale o to, aby si spotřebitelé pivo náležitě vychutnali. Proto jsme tentokrát sáhli po objemu 0,4 litrů.“* říká Zuzana Cieciová.

Prvním pivem, které uvede novou rodinu ostravských speciálů na trh, bude černé pivo Černá Barbora. *„Pivo, které dostalo jméno po patronce ostravských havířů, vyniká přirozenou hořkostí. Vaří se ze čtyř sladů a na rozdíl od mnoha jiných černých piv není uměle přislažováno,*“ uvádí vrchní sládek ostravského pivovaru Roman Richter. Na čepu by měla být černá Barbora minimálně do konce letních prázdnin



OSTRAVAR
Speciál ze spilky

ČERNÁ BARBORA

Ochutnej černou Barboru,
nový speciál z Ostravaru
uvařený ze 4 sladů,
který svůj název dostal po patronce
a ochránkyni dvanácti generací
ostravských havířů.



www.ostavar.cz

www.facebook.com/ostavar

Barbora je ochutnávána v rámci 111% Specialek Ostravaru. Foto: M. Kříž

Obecné informace

Pivovar Ostravar patří k nejstarším dobře fungujícím podnikům na území města Ostravy. Jeho filosofií je dlouhodobé zaměření se primárně na region, z nějž pochází. Na Ostravsku je doma a rozumí tomuto regionu jako málokdo. Více informací najdete na www.ostravar.cz.

Pivovar Ostravar je součástí společnosti **Pivovary Staropramen s.r.o.**, která je druhým největším producentem piva v České republice. Svým zákazníkům nabízí jedno z nejširších portfolií pivních značek. Společnost je také významným českým exportérem piva. V zahraničí nejoblíbenější značku z portfolia – Staropramen – mohou ochutnat spotřebitelé ve více než 36 zemích světa. Více informací najdete na: www.pivovary-staropramen.cz

Pivovary Staropramen s.r.o. jsou součástí skupiny **Molson Coors Brewing Company**, která patří mezi největší pivovarnické společnosti světa. Svou podnikatelskou činnost vyvíjí v Kanadě, USA, Střední Evropě, Velké Británii a dalších exportních trzích. Společnost disponuje pestrým portfoliem vlastních i partnerských značek, včetně “vlajkových lodí” Coors Light, Molson Canadian, Staropramen a Carling. Více informací najdete na www.molsoncoors.com.

Pro více informací kontaktujte

Pavel Barvík | Manažer komunikace a firemních záležitostí | Pivovary Staropramen s.r.o., Nádražní 84, Praha 5

T 602 266 815 | pavel.barvik@molsoncoors.com

Martin Procházka | agentura WALKER&LAMBERT | Keltičkova 1906/46, Ostrava

T 603 480 824 | 596 112 046 | recepce@walkerlambert.cz