

ERB uvádza na trh sériu svetových druhov pív **ERB Limited Edition**

Mýtus, že k jedlu sa najlepšie hodí víno, sa podarilo Rimanom rozšíriť tak úspešne, že dnes len málokde počuť o honosných hostinách, na ktorých po stáročia bolo tekutým doplnkom jedla pivo. Súladu zlatistého moku a gurmánskych lahôdok sa však postupne darí vydobýť si späť pozíciu, ktorá mu právom patrí. Šíriteľom tohto trendu na Slovensku je Pivovar ERB v Banskej Štiavnici, ktorého pivo je priam delikatesou.



Horkosť, sladkosť, bublinky, nižší obsah alkoholu a takmer nekonečná škála chutí - to sú hlavné zbrane piva, pomocou ktorých sa prebojová späť na stoly prestreté aj pri tých najslávostnejších príležitostiach. Pravda, reč je o poctivom pive, ktoré sa varí výlučne z prírodných ingrediencií bez pridania akýchkoľvek aditív a ktorého zrenie trvá niekoľko týždňov. Práve také pravidelne opúšťa Pivovar ERB v Banskej Štiavnici smerom k vyše tridsiatim odberateľom na Slovensku, ktorých si pivovar vyberá rovnako starostlivo ako chmeľ, slad a pivovarské kvasnice. „Je pravda, že našimi odberateľmi sú tie najlepšie reštaurácie a hotely, ale počet hviezdíčiek nie je rozhodujúci. Oveľa dôležitejšie pre nás je, aby hostovi, ktorý si niekde na Slovensku objedná pivo ERB, poskytl služby na rovnako vysokej úrovni, ako keby si ho objednal v našej pivovarskej reštaurácii v Banskej Štiavnici,“ hovorí Eduard Rada, majiteľ Pivovaru ERB.



Andrej Gašpar, vrchný sládek Pivovaru ERB



Eduard Rada, majiteľ Pivovaru ERB

ROZMANITOSŤ AKO JEDNU Z DÔLEŽITÝCH PREDNOSTÍ PIVA PRI DOKONALEJ SÚHRE S POKRMMOM SA ERB ROZHODOL VYZDVIHNÚŤ UVEDENÍM SÉRIE PÍV, KTORÉ VO SVETE MAJÚ DLHÚ TRADÍCIU, NIEKEDY AŽ STÁROČNÚ, NO NA SLOVENSKU SÚ TAKMER NEZNÁME.

PIVO AJ PRE NAJNÁROČNEJŠÍCH GURMÁNOV

Pivovar založil v roku 2010 po dlhoročnom a úspešnom pôsobení v pivovarníctve s rozhodnutím vrátiť pivo všetko, čo mu zobrala globalizácia. Eduardovi Radovi sa však podarilo oveľa viac: ERB varí pivo, ktoré je vďaka špičkovej technológii a najkvalitnejším ingredienciám lahôdkou aj pre najnáročnejších gurmánov. A hoci srdcovkou majiteľa je klasický dvanáststupňový svetlý ležiak, ktorý je spolu s pivami

ERB Weizen 12%, ERB Tmavý špeciál 13% a ERB Svetlý ležiak 10% stálicou pivovaru, jeho ponuku pravidelne obohacujú pívne špeciály z radu ERB Limited Edition. „Začal to vlastne ERB Údený ležiak 12%. Postupne sme pod značkou ERB varili ďalšie špeciály, napríklad India Pale Ale 15% či naposledy ERB Stout 18%, ktoré sa v našej reštaurácii stretli s obrovským záujmom. Preto sme sa rozhodli urobiť z toho tradíciu,“ hovorí vrchný sládek Andrej Gašpar. Zoznam najbližších

špeciálov však prezradiť nechce: „Nechajte sa prekvapiť. Poviem vám len toľko, že to budú skutočné lahôdky.“

OSLIVÝ ŠPECIÁL ERB STOUT 18%

Naposledy ERB zažiaril so špeciálom ERB Stout 18%, ktorý mal svoju premiéru na slávnostnom galavečere pri príležitosti 20. výročia založenia Zväzu hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky. „Ku každému chodu slávnostnej večere sme čapovali iný druh piva. ERB

Stout 18% sme napríklad ponúkli k dezertu. Ohlas bol vynikajúci,“ spomína obchodný riaditeľ Pivovaru ERB Jozef Sivák. Už teraz chystajú v ERB-e ďalšie slávnostné príležitosti na vychutnanie si neodolateľnej a niekedy až iskrivej súhry pokrmov a fantastického piva. „Dozviete sa o nich včas. Zatiaľ vám môžem sľúbiť, že vždy budú v hlavnej úlohe s poctivým pivom vareným podľa nemeckého zákona o čistote piva,“ usmieva sa majiteľ Pivovaru ERB Eduard Rada. ✕