

OBRAZOVÁ PRÍLOHA

(ukážky)

Projekt: 50. výročie hurbanovskej sladovne

Klient: HEINEKEN Slovensko



Press trip do Hurbanova + ochutnávka ZB Svetlý Bock





Ministerka pôdohospodárstva SR G. Matečná so CEO Heineken Slovensko O. Goedhart na spoločnej návšteve

HN HOSPODÁRSKE NOVINY

roľnícke noviny

Švajčiari ostali pri záporných úrokoch

Zürich - Švajčiarska národná banka pokračuje v expanzívnej menovej politike a ponechala depozitnú sadzbu na úrovni -0,75 percenta a základnú sadzbu v pásme -1,25 až -0,25 percenta. Centrálna banka zopakovala, že švajčiarsky frank je „stále výrazne nadhodnotený“, a prisľúbila, že v prípade potreby zostane aktívna na devízovom trhu. Cieľom negatívnych úrokových sadzieb a ochoty intervenovať je znížiť investičnú atraktivitu švajčiarskeho franku a oslabiť tlaky na jeho posilňovanie. SNB zvýšila svoju inflačnú prognózu, keď v tomto roku počíta s nárastom spotrebiteľských cien o 0,3 percenta namiesto o 0,1 percenta. (TASR)

Inflácia v Európe na úrovni dvoch percent

Luxemburg - Index spotrebiteľských cien vo februári 2017 medziročne stúpol o 2 percentá po 1,8-percentnom zvýšení v januári, uviedol európsky štatistický úrad Eurostat a potvrdil svoj prvý odhad zverejnený 2. marca. Následky sa inflácia v eurozóne nachádzala na podobnej úrovni v januári 2013, vyššia bola naposledy v decembri 2012,



keď dosiahla 2,2 percenta. Vo februári 2016 spotrebiteľské ceny v eurozóne medziročne klesli o 0,2 percenta. Jadrová inflácia, do ktorej sa nezapočítavajú ceny potravín, alkoholu a tabaku, zostala vo februári na úrovni 0,9 percenta. V celej Európskej únii medziročná miera inflácie vo februári stúpla o 1,9 percenta po 1,7-percentnom náraste v januári. (TASR)

Lufthansa vlani zaznamenala rekordný zisk

Mníchov - Lufthansa žne úrodu po tvrdých tarifných bojoch so zamestnancami. Zmena podnikových dôchodkov bola jedným



z faktorov, ktoré vlani pomohli aerolíniám k rekordnému zisku. Pozitívny vývoj by mal pokračovať aj v tomto roku. Lufthansa aj napriek štrajku pilotov a strachu z teroristických útokov zaznamenala vlani opäť rekordný zisk. Čistý zisk v roku 2016 dosiahol 1,8 miliardy eur, čo bolo takmer o 5 percent viac než v predchádzajúcom roku. Dividenda za vlnajšok zostáva 50 centov na akciu rovnako ako za rok 2015. Tržby sa z dôvodu zlacnenia leteniek znížili o jedno percento na 31,7 miliardy eur. Prevádzkový zisk upravený o jednorazové položky klesol o 4 percentá na 1,75 miliardy eur. Bežné operácie však zostávajú komplikované. Ceny leteniek klesajú a, naopak, ceny paliva rastú. Náklady na kerolín by tento rok mohli stúpnúť až o 350 miliónov eur na 5,2 miliardy eur. (TASR)

Sladovnía v Hurbanove oslavuje

Hurbanovo - Sladovnía spoločnosti Heineken v Hurbanove oslavuje v tomto roku 50 rokov od svojho založenia. Od roku 1967 sa v Hurbanove vyprodukovalo viac ako 3,3 milióna ton sladu, z ktorého v súčasnosti približne 85 percent smeruje na export. Hurbanovská sladovnía nakupuje približne 50 percent ročnej produkcie sladovníckeho jačmeňa na Slovensku. „Každý deň spracuje v priemere 360 ton sladovníckeho jačmeňa, z ktorého sa vyrobí 304 ton svetlého sladu pízenského typu. Každoročne teda spracuje približne 140-tisíc ton sladovníckeho jačmeňa, pričom až 75 percent z tohto objemu pochádza z domácich zdrojov. Z hurbanovského sladu sa ročne vyrobí celkový objem 7 miliónov hektolitrov piva,“ povedal manažér sladovne Štefan Bartakovics. K pôvodnej sladovní v roku 2002 pribudla nová s výškou investície 20 miliónov eur, ktorá pomohla zvýšiť ročnú kapacitu výroby sladu. V súčasnosti je podľa Bartakovicsa s ročnou výrobnou kapacitou 111-tisíc ton najväčšou a najmodernejšou sladovňou nielen na Slovensku, ale aj v celom stredoeurópskom regióne. (TASR)

Pár slov o slade a o pive

Na nedávnom stretnutí pestovateľov sladovníckeho jačmeňa so spracovateľmi, šľachtiteľmi a s ďalšími odborníkmi, ktoré sa konalo v Bratislave, prerokovávali predovšetkým odrody jačmeňa, ktoré prvovýrobcem odporúčajú pestovať na Slovensku. Zároveň tam však odznelo aj viaceré zaujímavých informácií, názorov a postrehov. Tu sú niektoré z nich.

BRATISLAVA. Jana Shepperd, prezidentka Slovenského združenia výrobcov piva a sladu (SZVPAS), charakterizovala súčasnú situáciu v tomto odvetví. Konštatovala, že sa znížila spotreba klasického piva, čo viedlo aj k logickému zníženiu spotreby sladu.

Napriek tomu však slovenský slad zostáva našou najvýznamnejšou agrokomoditou, určenou na export. Podľa slov prezidentky SZVPAS sa v ostatnom období spotreba piva na Slovensku stabilizovala, ale výroba piva u nás mierne klesá. Na úkor spotreby klasického piva rastie spotreba nealkoholického piva ako aj spotreba radlerov.

Napriek všetkým týmto okolnostiam zostávajú sladovnícky jačmeň a slad aj naďalej zaujímavými agrárnymi komoditami. Jačmeň sa síce v ostatnom období na Slovensku pestoval na menších plochách, zato však rástli a stabilizovali sa jeho úrody.

Z ďalších slov prezidentky SZVPAS potom vyplynulo, že na Slovensku sa ročne vyrobí až 250-tisíc ton sladu, a z toho až 200-tisíc ton ide na export.

„Kvalita sladu sa začína už výberom vhodnej odrody sladovníckeho jačmeňa,“ konštatovala Jana Shepperd.

Pohľad spracovateľa

Pohľad spracovateľa na kvalitu jačmeňa z hľadiska jeho vhodnosti na výrobu sladu potom priblížil Ing. Adam Brincko z firmy Heineken Slovensko Sladovne, a. s., Hurbanovo.

Uviedol, že firma, ktorú reprezentuje, ročne vyrobí 111-tisíc ton sladu, pričom

len 15 percent z toho sa ďalej spracuje na Slovensku na výrobu zlatistého moku. Zvyšok ide na export. Napríklad len známy poľský pivovar Žiwiec odoberá z Hurbanova až 50-tisíc ton sladu.

„V Hurbanove vyrábame všetky tri typy sladu, teda slad A, slad B a aj slad C,“ uviedol A. Brincko.

Dodal, že spracovateľom sladovníckeho jačmeňa ide najmä o odrodovú čistotu. Konkrétne ide o to, že od pestovateľov či dodávateľov sladovníckeho jačmeňa požadujú odrodovú čistotu na úrovni 95 a viac percent.

„Pre výrobu sladu je totiž veľmi dôležité rovnomerné kľčenie jačmeňa. Analyzy jačmeňa robíme denne, a v slade sa v súčasnosti vyhodnocuje až 18 kvalitatívnych parametrov,“ pripomenul Ing. A. Brincko.

Z pohľadu producentov sladu ešte dodal, že v súčasnosti pozorujú pokles kľčivosti jačmeňa.

Tak trochu z iného súdka

Na margo vyššie uvedených skutočností nie je od veci pripomenúť aj to, čo síce neodznalo na spomenuť odborným seminári, ale napriek tomu je to v súčasnosti aktuálne – hurbanovská sladovnía sa tohto roku dožíva okrúhleho, polstoročného jubilea. Dokončená bola totiž práve v roku 1967, pričom vzápätí sa začalo aj s výstavbou samotného pivovaru.

Sladovnía v Hurbanove v súčasnosti spraciva až 75 percent z celkovej úrody sladovníckeho jačmeňa, vypestovaného na Slovensku. A až 90 percent z hurbanovského sladu končí v zahraničných pivovaroch Heinekenu, čo konkrétne znamená, že tento slad si nachádza odberateľov v deviatich rôznych krajinách.

Sladovnía v Hurbanove prešla v uplynulých rokoch viacerými modernizáciami a rozširovaním kapacity. Najväčšie investície sa tu realizovali v rokoch 2001 a 2002. Vtedy bola v Hurbanove vybudovaná nová prevádzka tzv. saladinových skrin.

DOHUKEL URBÁNIK
ILUSTRÁČNÉ FOTO – AUTOR



Spotreba piva na Slovensku sa v ostatnom období stabilizovala, ale jeho výroba mierne klesá.

Pravda

Slad z Hurbanova dal krídla nielen bažantovi

Jozef Sedlák
Hurbanovo

Sú výrobky, ktoré sú tvárou krajiny a súčasťou jej identity. Moderné Slovensko vo svete reprezentujú predovšetkým autá, ale je tu ešte jeden produkt, o ktorom sa veľa nehovorí a pritom je výnimočný. Je to slad, ktorý sa už dlhé desaťročia vyváža do celého sveta. Najväčším slovenským exportérom je hurbanovská sladovňa, ktorá tohto roku oslavuje svoje päťdesiatiny.

Slad spolu s chmeľom a vodou tvorí základ dobrého piva. Dorobiť špičkový slad z jačmeňa však nevedia všade, pretože nemajú vhodné podklimatické podmienky, ale aj pestovateľské a spracovateľské skúsenosti. Keď pred vyše polstoročím padlo múdre rozhodnutie postaviť v Hurbanove najprv sladovňu a potom pivovar, stála za ním snaha využiť dierajúci potenciál najväčšej obilnice Slovenska i neďaleký dunajský prístav v Komárne.

„Mali sme obilie, dobrú vodu, ale ľudia žijúci na Podunajskej nížine pili pivo z celého Československa,“ spomína na šesťdesiate roky Karol France, obchodný sládok hurbanovského pivovaru, ktorý je dnes súčasťou spoločnosti Heineken Slovensko. Mestá a dediny na juhu Slovenska zásobovalo pivom 22 slovenských a českých pivovarov. Otvorenie sladovne v roku 1967 a o dva roky po nej pivovaru úplne zmenilo dolniacku krajinu.

Bola to sladovňa, ktorá realizovala nielen skvelý poľnohospodársky potenciál územia, ale umožnila razantným spôsobom zvýšiť pridanú hodnotu dovtedy jednoduchej poľnohospodárskej výroby. Spolu so sladovňou vyrástlo pokolenie sládok a pivovarníkov, ktorí dodali južanom sebavedomie, že produkujú špičkový, vo svete cenený produkt. Bol ním samozrejme slad a po hrom dneš najznámejšia značka slovenského piva Zlatý Bažant.

Väčšina išla a ide na vývoz
„Sladovňa v čase svojho vzniku predstavovala to najlepšie, čo sa vtedy na Slovensku postavilo,“ vráti sa spomienkou o polstoročie dozadu Milan Slávik. Je súčasným výrobnotechnickým riaditeľom vrchným sládkom najväčšej stredoeurópskej sladovne. O tento



Takto vyzerá sladovňa v Hurbanove po modernizácii. FOTO: HEINEKEN

„Mali sme obilie, dobrú vodu, ale ľudia žijúci na Podunajskej nížine pili pivo z celého Československa.“

Karol France
obchodný sládok

primár sa postarala spoločnosť Heineken, ktorá v roku 2002 otvorila supermodernú sladovňu s kapacitou 110-tisíc ton. Vyrobí sa tu triapolkrát viac sladu ako v roku 1967!

Lenže aj v predvečer búrlivého roku 1968 bola sladovňa plná všetkých technických vymožeností, ktoré umožňovala vtedajšia doba.

„Naši predchodcovia na čele s vynikajúcim slovenským pivovarníkom Michalom Pramukom sa poučili z detských chorôb sladovní, ktoré sa postavili v šesťdesiatych rokoch v priebehu búrlivého posilňovania nielen sladovej a pivovej sebaistenosti Slovenska, ale aj exportu sladu na zahraničné trhy,“ hovorí Milan Slávik. A na osvieženie pamäti pripomenie, že najprv vyrástla sladovňa v Topoľčanoch, potom v Tmave, Michaloviaci

a Rimavskej Sobotě. „Keď sa stávalo v Hurbanove, už sa vedelo, čo funguje dobre a čo je nespoľahlivé,“ vraví Slávik.

Slad z Hurbanova putoval hneď po spustení výroby na export. Kupovali ho pivovarníci v Číne, ale aj v Brazílii, Argentíne či vo Venezuele. Dnes prednosti špičkového sladu využívajú európske pivovary spoločnosti Heineken. Z celkového množstva 110-tisíc ton sa doma spracuje na pivo necelých 20-tisíc ton.

Pivo sa rodí na poli

Čím je výnimočný svetlý slad pilsenského typu z Hurbanova a jeho širokého okolia? Sladovníckemu jačmeňu prospievajú suché letá, vysoký počet snežných dní v roku a skôr nižší ako vyšší úhrn zrážok.

Tak ako sa dobre víno rodí vo vinohrade, tak sa kvalitné pivo rodí na poli. Túto odvetku pravdu pripomína generálny riaditeľ spoločnosti Heineken Slovensko Ođin Goedhart. Vlastne to bol dôvod, ktorý motivoval Heineken investovať do rozšírenia sladovne v Hurbanove. Holanďania tu našli dobrú surovinu a ľudí, čo rozumujú výrobu sladu a piva.

Karol France obracia pozornosť na zloženie zŕn sladovníckeho jačmeňa. Mali by obsahovať menej bielkovín a viac škrobu. Pre pivo je dôležité, aby sa zo sladu získalo čo najviac extraktívnych látok, naj-

má cukrov, čo garantuje kvalitu piva.

Pri samotnej výrobe sladu a piva rozhodujú detaily. Modernizácia v rúži Holanďanov priniesla ohrev varni parou. „Je to oveľa šetrnejší spôsob varenia piva, ako pri ohreve varní zemným plynom,“ vysvetľuje Milan Slávik. „Jemnejšie postupy robia pivo pitnejším, harmonickejším a jeho chuť už neprebijajú nechcené chute a vône,“ dodáva.

Za uplynulé desaťročie nároky na kvalitu sladu významne stúpili. Prejavuje sa to pri nákupe sladovníckeho jačmeňa, sladovňa nekúpi hocaké zrno. Šéf nákupu Tomáš Ševčík spomína dovedna 9 parametrov, ktoré rozhodujú o tom, či sa pestovateľ dohodne so sladovňou na dobrej cene.

Riziká, lákadlá a perspektívy

Sladovňa každoročne nakupuje 140-tisíc ton jačmeňa, z čoho tri štvrtiny dodajú slovenskí poľnohospodári. Ti sa však v posledných rokoch odkladajú od pestovania sladovníckeho jačmeňa. Pestujú najmä to, čo vynáša viac pri menšom riziku. Rizikom sú v posledných rokoch najmä výkyvy počasia, ale sú tu aj lákadlá v podobe rýchlo rastúceho pestovania kukurice a repky. Za zmenu štruktúry je podpora Bruselu výroby biopalív – etanolu z kukurice a metylesteru z repky. Tieto produkty

sú menej rizikové ako na precíznu agronomickú prácu náročný sladovnícky jačmeň.

„Ak sa pozrieme na pokles cien obilnín, potom sladovnícky jačmeň stratil najmenej,“ pripomína Tomáš Ševčík. Za to, že jačmeň dnes tak neteľe, môže aj rozpad živočíšnej výroby. Keď sladovne v minulosti neprebrali od poľnohospodárov jačmeň, skončil ako prirodzená súčasť krmiva zvierat. Lenže dnes len tretina farmárov chová ošipané a dobytok. Aj to je súčasť retropektív výroby sladu na Slovensku.

Sladovňu si tento týždeň prezrela aj ministerka pôdohospodárstva Gabriela Matečná. Klešajúce výmery sladovníckeho jačmeňa sú podľa nej výzvovou tak pre spracovateľov, ako aj poľnohospodárov. Po stretnutí s Ođinom Goedhartom vyjadřili spoločný zámer podporovať slovenských pestovateľov jačmeňa s cieľom pokryť čo najväčší podiel výroby sladu z domácich zdrojov.

Kráčajúce na pracovisko sladovne si zamestnanci môžu prečítať motivujúci slogan: Aj v malej krajine sa dajú robiť veľké veci. Za 50 rokov vyrobili v Hurbanove 3,3 milióna ton sladu. A to je množstvo, z ktorého možno uvariť už more piva. Napríklad desaťky by sa dalo vyrobiť 264 miliónov hektolitrov piva a dvadsiťky o čosi menej – 221,2 milióna hektolitrov.

© AUTORSKÉ PRAVA VYHRADZENÉ



VLOŽIŤ VIDEO

[Páči sa mi to](#)
[Zdieľať](#)
[Tweetnúť](#)
[G+ Zdieľať](#)



Najsledovanejšie

6 hodín
 1 deň
 7 dní

ONLINE: Strany sa zatiaľ na amnestiách nedohodli, hlasy dodajú kotlebovci
 Slovensko

V Kii vyhlásili štrajkovú pohotovosť, dôvodom sú platy zamestnancov
 Ekonomika

TERAZ

čerstvé správy tlačovej agentúry TASR

EKONOMIKA

Sladovňa v Hurbanove oslavuje 50 rokov od svojho založenia

TASR, 16. marca 2017 16:13

Pri tejto príležitosti dnes hurbanovský pivovar navštívila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky Gabriela Matečná.



Na snímke sladovnícky jačmeň

Hurbanovo 16. marca (TASR) - Sladovňa spoločnosti Heineken v Hurbanove oslavuje v tomto roku 50 rokov od svojho založenia. Pri tejto príležitosti dnes hurbanovský pivovar navštívila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky Gabriela Matečná, kde sa stretla s generálnym riaditeľom spoločnosti Odiom Goedhartom. Spolu vyjadrili zámer naďalej podporovať slovenských pestovateľov sladovníckeho jačmeňa s cieľom pokryť čo najväčší podiel výroby sladu z domácich zdrojov.

Podľa ministerky má sladovňa Hurbanovo význam pre slovenskú ekonomiku. *"Sladovňa v Hurbanove je stabilným pilierom slovenského sladovníckeho priemyslu a dobrým príkladom exportných možností Slovenska v oblasti poľnohospodárstva. Cieľom nášho rezortu je podporovať spracovateľské kapacity u nás doma, tak aby sme pridanú hodnotu vytvárali v maximálnej možnej miere,"* vyjadrila sa Matečná.

19. 03 2017 19:24 | HURBANOVO/TV Merkiza

Slovensko sa pýši európskym unikátom. Vyrába sa tam telo a duša piva

Výroba kvalitného pive je hotová veda.



Ilustračné foto.

Foto: TV Merkiza

[Share 0](#) [Zdieľať 0](#) [Tweet](#)

Aby ste si mohli vypiť pohár dobrého piva, stojí to veľa námahy. Základom je kvalitný slad. Slovensko sa pýši unikátnou sladovňou, akých je v Európe len málo. Hurbanovská nám ukázala, ako vyrobiť telo ale aj dušu piva.



Video – Na Slovensku vyrábame najlepšiu slad



Produktové PR

70 GASTRO

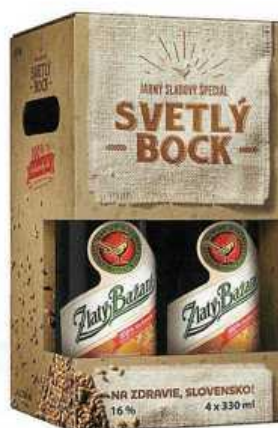
NOVINKY Z HURBANOVA

- Jarná lahôdka – SLADOVÝ ŠPECIÁL
ZLATÝ BAŽANT SVETLÝ BOCK 16 %

Zlatý Bažant vstupuje do druhého desaťročia svojej tradície sezónnych pivných špeciálov, a na začiatok tohtoročnej jari prináša pivárom šesťnáststuňový sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock. Tento typ piva je vo svete známy ako Helles Bock alebo MaiBock – tradičný zlatistý nemecký ležiak, ktorý je považovaný za silné jarné, prechodné pivo.

Je vyrobený zo 100 % jačmenného sladu plzenského typu z hurbanovskej sladovne. Pivo má zlatú až tmavozlatú farbu a výraznú sladovú až chlebovú vôňu.

Na etikete piva Zlatý Bažant Svetlý Bock sa zároveň objavuje pod logom značky označenie **100 % hurbanovský slad – Oslavujeme 50. výročie hurbanovskej sladovne**. Týmto označením Zlatý Bažant komunikuje významný milník v histórii sladovne Hurbanovo, a zároveň zdôrazňuje kvalitu a pôvod sladu použitého pri výrobe tohto piva. Označenie bude značka používať na etiketách fliaš a plechoviek pív vyrobených výhradne z domáceho sladu – Zlatý Bažant 10 % a 12 %, ako aj Zlatý Bažant Nealko, a to počas celého roku 2017.




[DOMOV](#)
[RECENZIE ▾](#)
[POD LUPOU](#)

HEINEKEN NADVIAŽE NA VIANOCE. DO OBCHODOV POSIELA BOCK

[oPive.sk](#) | 1. marca 2017 | [Všimli sme si](#) | [0 Comments](#)

Najväčší slovenský pivovar predstavuje v krátkom slede ďalšiu pivnú novinku. Do obchodov a vybraných barov posielajú Heineken Slovensko Zlatý Bažant Svetlý Bock. Ide o pivo, ktoré je známe tiež pod označením Helles Bock alebo Maibock.

Novinka má šesťnásť stupňov, obsah alkoholu pivovar neprezradil. „Pivo má zlatú až tmavozlatú farbu a výraznú sladovú až chlebovú vôňu. Sladovú chuť piva balansuje príjemná chmeľová horkosť, ktorá sa odhaľuje hlavne po dopití. Príjemne sa vychutnáva ako špecialita, keď má pivár chuť na plné a robustné sladové telo a vyšší obsah alkoholu,“ opisuje špeciál samotný pivovar. Pivo bolo navarené aj ako pripomenutie výročia založenia sladovne v Hurbanove.

„V roku 2017 oslavuje naša sladovňa v Hurbanove 50 rokov od svojho spustenia, a toto jubileum sme sa rozhodli s pivom Zlatý Bažant patrične oslaviť. Sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16% je prvým symbolickým darčekom, ktorý pri tejto príležitosti uvádzame, a už dnes môžeme našim fanúšikom prezradiť, že ich bude viac,“ uviedol Marcel Malý, brand manager značky Zlatý Bažant.

Aj preto nájdete na fľašiach nálepku o tom, že pivo je vyrobené zo 100-percentného jačmenného sladu plzenského typu z hurbanovskej sladovne. „Pri varení piva Zlatý Bažant je pomer medzi



GASTROWEB

Gastronómia očami profesionálov

Hľada

AKO NA TO | HODNOTENIA | OSOBNOSTI | GASTRO KATALÓG | GASTRO

BARISTI | BARMANI | SOMELIERI | KUCHÁRI | MANAŽÉRI

Späť

🏠 / Nové produkty



Sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16%

Streda, 1.3.2017, 22:57

Zlatý Bažant vstupuje do druhého desaťročia svojej tradície sezónnych pivných špeciálov, a na začiatok tohtoročnej jari prináša pivárom šesťnásťstupňový sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock. Tento typ piva je vo svete známy ako Helles Bock alebo MaiBock – tradičný zlatistý nemecký ležiak, ktorý je považovaný za

silné jaré, prechodné pivo. Vyznačuje sa robustným sladovým telom s príjemnou chmeľovou horkosťou a výraznou sladovou vôňou, a vďaka svojim charakteristikám je predurčené na vychutnávanie si pri výnimočných príležitostiach. Sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16% zároveň otvára tohtoročnú pivnú sezónu značky Zlatý Bažant, ktorá sa ponese v znamení oslavy 50. výročia sladovne v Hurbanove a pocty sladovníckemu remeslu a kvalitnému hurbanovskému sladu z domácich zdrojov. Zlatý Bažant Svetlý Bock je od konca februára dostupný ako limitovaná edícia na pultoch maloobchodných predajní v štvorbaleňí 4x0,33l fliaš, a vo vybraných puboch aj v obľúbenej čapovanej podobe.

„Sme nesmierne hrdí na našu tradíciu pivných špeciálov značky Zlatý Bažant, ktorá už druhé desaťročie prináša milovníkom zlatého moku na celom Slovensku pestrosť pivných chutí z celého sveta,“ hovorí **Marcel Malý**, brand manager značky Zlatý Bažant a dodáva: „V roku 2017 oslavuje naša sladovňa v Hurbanove 50 rokov od svojho spustenia, a toto jubileum sme sa rozhodli s pivom Zlatý Bažant patrične osláviť. Sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16% je prvým symbolickým darčekom, ktorý pri tejto príležitosti uvádzame, a už dnes môžeme našim fanúšikom prezradiť, že ich bude viac.“

Jarný sladový špeciál **Zlatý Bažant Svetlý Bock** je vyrobený zo 100% jačmenného sladu plzenského typu z hurbanovskej sladovne. Pivo má zlatú až tmavozlatú farbu a výraznú sladovú až chlebovú vôňu. Sladovú chuť piva balansuje príjemná chmeľová horkosť, ktorá sa odhaľuje hlavne po dopití. Príjemne sa vychutnáva ako špeciálita, keď má pivár chuťna plné a robustné sladové telo a vyšší obsah alkoholu.

Na etikete piva Zlatý Bažant Svetlý Bock sa zároveň objavuje pod logom značky označenie **100% hurbanovský slad – Oslavujeme 50. výročie hurbanovskej sladovne**. Týmto označením Zlatý Bažant komunikuje významný míľnik v histórii sladovne Hurbanovo, a zároveň zdôrazňuje kvalitu a pôvod sladu použitého pri výrobe tohto piva. Označenie bude značka používať na etiketách fliaš a plechoviek pív vyrobených výhradne z domáceho sladu – Zlatý Bažant 10% a 12%,



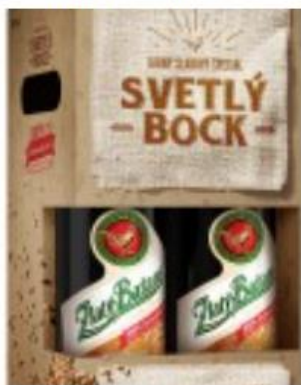
**Špecialisti na kancelárie
a skladové priestory**

Kancelarie.sk

Máme v ponuke 1 000+ budov

Jarná lahôdka – sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16%

Present, Product | alkohol, pivo, špeciál | 04.03.2017



z domácich zdrojov.

Zlatý Bažant vstupuje do druhého desaťročia svojej tradície sezónnych pivných špeciálov, a na začiatok tohtoročnej jari prináša pivárom šestnást' stupňový sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock. Tento typ piva je vo svete známy ako Helles Bock alebo MaiBock – tradičný zlatistý nemecký ležiak, ktorý je považovaný za silné jarné, prechodné pivo. Sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock 16% zároveň otvára tohtoročnú pivnú sezónu značky Zlatý Bažant, ktorá sa ponesie v znamení oslavy 50. výročia sladovne v Hurbanove a pocty sladovníckemu remeslu a kvalitnému hurbanovskému sladu