

# KALTENBERG

## KÖNIGLICH BAYERISCHES BIER

### ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ – НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС

«Kaltenberg» — единственное в мире королевское баварское пиво с более чем 750-летней историей. Бренд принадлежит королевской фамилии Байерн – известному в Германии и за ее пределами семейству, инициаторам «Баварского закона о чистоте производства пива» (Das Reinheitsgebot) и основателям пивного фестиваля «Октоберфест». Где бы в мире не варилось пиво Kaltenberg, оно создается в строгом соответствии с баварским законом о чистоте пива и семейными рецептами, без каких-либо компромиссов в качестве. С 2006 года пиво Kaltenberg варится в Беларуси по лицензии и под контролем фирмы «König Ludwig International GmbH & Co KG» с использованием только лучших ингредиентов: отборного качественного ячменя, специальных сортов хмеля, придающих пиву отличительную хмелевую нотку. Собственные чистые культуры дрожжей придают несравненный характер высококачественному королевскому пиву Kaltenberg.

*Для традиционалистов, 25-40 лет, ценящих высококачественные продукты с мировым именем, бренд «Kaltenberg» – это уникальное королевское баварское пиво, которое позволяет попробовать настоящее немецкое пиво с историей, потому что приготовлено по оригинальному рецепту семьи Байерн в соответствии с законом о чистоте пивоварения.*





### «Kaltenberg Pils» («Кальтенберг Пилс»)

Типичный баварский пильзнер: свежий и чистый аромат, живой и хорошо сбалансированный вкус с ярко выраженной хмелевой горчинкой, плотной пеной и прекрасным послевкусием. Доставит удовольствие любому пивному знатоку.

**СОСТАВ:** вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель гранулированный, хмелепродукты.

ПЛОТНОСТЬ  
**11,4 %**

АЛКОГОЛЬ  
**4,5 %**



### «Kaltenberg Schloss-Keller Naturtrüb» нефiltrованное» («Кальтенберг Шлосс-Келлер Натуртрюб» нефiltrованное)

Специальное нефiltrованное ячменное пиво, сваренное из лучших специальных ингредиентов. С тонкой пористой золотой пеной, это пиво привлекает свежестью и ароматами дрожжей, сандалового дерева и солода. Его аромат элегантен и свежий, легкий и тонкий, с ненавязчивой сладостью дыни, цветочным медом.

**СОСТАВ:** вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод мюнхенский темный, хмель гранулированный, хмелепродукты, дрожжи.

ПЛОТНОСТЬ  
**11,5 %**

АЛКОГОЛЬ  
**4,5 %**



### «Kaltenberg Hefeweissbier» («Кальтенберг Хефевайсбир»)

Продукт многовекового опыта в пшеничном пивоварении. В процессе брожения используются специальные дрожжи верхового брожения. Имеет полный и хорошо сбалансированный вкус, аромат гвоздики и банана, характерный для традиционных баварских сортов пшеничного пива.

**СОСТАВ:** вода, солод пивоваренный пшеничный светлый, солод пивоваренный ячменный светлый, солод мюнхенский темный, хмель гранулированный, хмелепродукты, дрожжи.

ПЛОТНОСТЬ  
**12,3 %**

АЛКОГОЛЬ  
**5,0 %**

