

Kolejne piwa Browaru Amber otrzymały znak: Poznaj Dobrą Żywność.

Znak „Poznaj Dobrą Żywność” jest informacją, która ma pomóc konsumentowi odnaleźć na półce sklepowej dobry, pewny produkt spożywczy. Dla użytkownika to gwarancja, że produkt spełnia wyjątkowe wymogi dotyczące jakości. W chwili obecnej Browar Amber posiada już 6 marek piwnych certyfikowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi tym znakiem.

Browar Amber przyzwyczaił swoich klientów do wysokich standardów. Dwa pierwsze w Polsce znaki jakości PDŻ w kategorii piwo przyznane zostały markom: Piwo Żywe i Koźlak już w 2005 roku. Sukcesywnie znakiem nagradzano wchodzące na rynek produkty: Złote Lwy, Grand Imperial Porter. Obecnie do tego wyróżnionego grona dołączyły: Amber naturalny oraz Johannes.

Johannes to jasne, pełne piwo, warzone tradycyjną metodą, tylko z naturalnych składników. Piwo o pełnym i dojrzałym bukiecie. Swój esencjonalny smak zawdzięcza długiemu leżakowaniu i wysokiemu poziomowi ekstraktu. Łagodna goryczka i silne słodowe nuty sprawiają, że Johannes jest piwem wyjątkowym.

Rok 2011 ustanowiono w Polsce Rokiem Jana Heweliusza. Piwo Johannes powstało, by przypomnieć tego wybitnego astronoma, ale przede wszystkim, wielkiego piwowara. Jest to wspólna inicjatywa Browaru Amber i Muzeum Historycznego Miasta Gdańska. Część przychodu ze sprzedaży piwa

Johannes jest przeznaczona na zakup eksponatów do Muzeum, raz w roku organizowana będzie wystawa tych eksponatów.

Amber naturalny to niepasteryzowane piwo typu lager, o wysokim ekstrakcie słodu, dzięki któremu

ma bogaty, głęboki i wyrazisty smak. ***Powstaje Tradycyjną Metodą Warzenia,*** zgodnie z którą każdy gatunek piwa warzony jest w osobnych kadziach, wyłącznie ze słodu jęczmiennego, chmielu i polodowcowej wody. ***Piwo Amber Naturalny sygnowane*** ***jest znakiem Akademii Piwa.***

Certyfikat „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest na trzy lata. W tym czasie certyfikowane produkty podlegają nadzorowi urzędowej kontroli żywności ( Komisja PDŻ oraz GIJHARS).