

Pora na Czarny Bez!

Kiedyś stały bywalec domowych spiżarni dziś ponownie przeżywa czasy świetności. Jego bogaty aromat stał się inspiracją do uwarzenia całkiem nowego piwa. Browar Amber wprowadza na rynek kolejną w tym roku nowość – Amber Czarny Bez.

Połączenie klasycznego jasnego lagera z niezwykle, subtelnym aromatem naturalnych kwiatów czarnego bzu dało efekt, który pozytywnie zaskakuje zarówno wielbicieli smakowych kompozycji, jak i wiernych fanów tradycyjnego piwa.

Kwiaty czarnego bzu, z których przygotowano syrop do piwa, zbierane były w pradolinie Wisły, na terenach wolnych od zanieczyszczeń, na przełomie maja i czerwca – jest to idealny czas na zbiory. Syrop przygotowano według receptury Mistrza Hieronima Błażejaka.

Hieronim Błażejaka to mistrz w sztuce komponowania nalewek domowych, naturalnych syropów i soków. Laureat wielu prestiżowych nagród w tej dziedzinie. Syrop z kwiatów czarnego bzu jest jednym z jego flagowych specjałów.

Połączenie piwa z naturalnym syropem z kwiatu czarnego bzu daje gwarancję wyjątkowego smaku. „Jest to doskonale gaszące pragnienie podczas letnich upałów, ale ze względu na swój niezwykle aromat, będzie równie dobrze smakowało jesienią i zimą” – zapewniają piwowarzy Browaru Amber.

Dzięki zawartości kwiatu czarnego bzu piwo jest naturalnie słodkie, aromatyczne i orzeźwiające.

Amber Czarny Bez to trzecie, obok Ambera Naturalnego i Ambera Chmielowego, piwo pod marką *Amber* w portfolio browaru.