FRAMBOR

original craft beer

FRAMBOR 10° HARDEN

- nepasterizované špeciálne svetlé pivo

Výrobca: Frambor s.r.o., Žilina

Popis:
Svetlý výčapný špeciál, varený podľa vlastnej jedinečnej receptúry, ktorej základ pochádza z bavorských pivníc Albrechta IV. Múdreho. Podobným nápojom pomáhali udržiavať v Bavorsku trvalo vysoký stav mužskej populácie. FH obsahuje extrakty účinných látok z rastlín: Panax ginseng, Lepidium meyenii, Epidermium sagittatum,Tribulus Terrestris, Muira Puama, Kava kava,Turnera diffusa,Tongkat Ali, Ginkgo biloba a Pausinystalia yohimbe, uvoľňujúce cievy, čím napomáhajú ich extra prekrveniu. Pivo je horké a mimoriadne hutné na svoju stupňovitosť. Extrakt pôvodnej mladiny, obsiahnutý v ňom, je na úrovni11° piva. Vizuálne sa FH prezentuje výraznou zlatou farbou. Vyrobený je tradičným spôsobom v moravskom pivovare Radas. Spôsob stabilizácie mikrofiltráciou zaručuje zachovanie všetkých výživných hodnôt piva.

Obsah alkoholu: 4,22%
Doba dozrievania: 30 dní
Plnenie: do KEG sudov 30 a 50l

Frambor s.r.o.
Juraja Závodského 178, 01004 Žilina
tel.: +421 911 501 409
www.frambor.sk

Vážení zákazníci, priatelia. Pri výrobe nepasterizovaného piva Frambor razíme dva nekompromisné princípy a to je slušnosť a zodpovednosť.
Pivo Frambor varíme v malom pivovare Radas, v moravskej Střítěži, na skok od Žiliny, na úplne novej výrobnej linke, ktorý nebol postavený za peniaze daňových poplatníkov Európskej únie. Postaviť pivovar, alebo využívať pivovar, postavený z Vašich peňazí nám práve princíp slušnosti nedovoľuje. Vyšli sme si teda navzájom v ústrety, Radas má voľné kapacity a my máme vlastné receptúry a za 15 rokov činnosti na pivnom trhu aj významné skúsenosti a kontakty v pivovaroch a sladovniach, ktoré pri výrobe piva Frambor naplno využívame. Ďalšie body, ktorými princíp slušnosti napĺňame sú tie, že pivo vyrábame tradičným spôsobom, nevaríme vysokostupňové pivá, ktoré sa následne riedia HGB metódou na požadovanú stupňovitosť, nepridávame chémiu na zvýšenie penivosti a trvanlivosti piva, nenahrádzame základné zložky lacnejšími surogátmi. Jediný použitý surogát je med v hlavnom kvasení štrnástky, aj ten je tam naviac k základnému objemu pôvodnej mladiny. Máme za to, že na výslednom produkte tento prístup poznať celkom zreteľne, navyše je efekt zvýraznený aj vďaka stabilizácii mikrofiltráciou a nie pasterizáciou.
Jednoduchým spôsobom dokážete otestovať kvalitu akéhokoľvek piva – po desiatom máte chuť na ďalšie a ani po tom jedenástom Vám na druhý deň nie je zle. Iba pivá, ktoré spĺňajú toto merítko, sú vyrábané naozaj komplikovaným fortieľnym spôsobom z najkvalitnejších surovín. Zvyšok je len brak a klamlivá reklama.
Snažíme sa tiež prispôsobiť ceny možnostiam slovenského zákazníka, hoci výroba piva Frambor je podstatne drahšia ako výroba europív. Znamená to predovšetkým nižšiu maržu a tým aj menšie možnosti reklamy a uplácania prevádzok. Na druhej strane prevádzky, ktoré čapujú pivo Frambor, sú práve kvôli tomu pre zákazníka istotou, že v nich ide najmä o kvalitu, istotou, že zákazník je tu na prvom mieste, že za svoje neľahky zarobené peniaze dostane adekvátny produkt a nie preplatené patoky. Na týchto prevádzkach to potom platí aj pri ostatných produktoch či službách.
Globalizácia, ktorá nás pohlcuje, znamená v oblasti gastronómie, bohužiaľ, neustále znižovanie kvality pri neustálom zvyšovaní cien. Spôsob je jednoduchý, stačí zahltiť trh, zákazník si už zvykne. Tento proces v našej skomercionalizovanej spoločnosti dlhodobo víťazí, napriek tomu my sme presvedčení o tom, že je nesprávny a že prispôsobenie sa mu znamená spolupodieľanie sa na vlastnom ponižovaní.
Boj s korporáciami je ťažký, najmä z dôvodu toho, že funguje v podstate bez pravidiel, čo vždy nahráva finančne silnejšiemu. Našou jedinou zbraňou je to, že do výroby piva Frambor vkladáme všetky sily, znalosti, celé hrdé pivárske srdce a nezapredanú dušu. Zvyšok je na Vás, našich verných i potenciálnych zákazníkoch. Vy rozhodnete. Za prejavenú priazeň Vám srdečne ďakujeme, za prejavenú opakovanú priazeň sa Vám odvďačíme najlepšie ako vieme - nepasterizovaným pivom Frambor v najvyššej kvalite.
Svetlé výčapné Frambor 10°- 4,2% alc, Sv. ležiak, Frambor 10° HARDEN- 4,2% alc, Sv. ležiak, Frambor 11°- 4,6% alc, Sv. bylinný špeciál Frambor 11° SILYMARIN - 4,6% alc, Sv. ležiak Frambor 12°- 5,2% alc, Sv. špeciál Frambor 14° Honey & Cannabis - 5,7% alc, Sv. extra horký špeciál Frambor 13°