

Restaurace U maminky je nejlepší provozovnou s pivem Master v pardubickém regionu



z celé České republiky a stala se tou nejlepší v pardubickém regionu.

Pardubice, 18. února – Sládek Pilsenského Prazdroje Václav Berka slavnostně vyhlásil vítěze mezi provozovny, které se zapojily do motivačního programu s pivními speciály Master. Jedním z nejlépe hodnocených podniků je pardubická restaurace U Maminky. Obstála v konkurenci 662 restaurací a hospod

„Zákazníci restaurace U Maminky mají do budoucna tu nejlepší záruku, že je zde pivním speciálům Master věnována důkladná péče a mohou si je vychutnat vždy v nejvyšší kvalitě,“ říká Václav Berka, vrchní sládek Pilsenského Prazdroje.

Motivační akce pro provozovny probíhala od 15. října 2010 do 16. ledna 2011 a restaurace U Maminky si zasloužila v celorepublikovém srovnání hned druhé místo za pražskou Staroměstskou restaurací. Z celého pardubického kraje nejvíce navýšila objem odebraných pivních specialit Master a zároveň uspěla při všech návštěvách utajených hostů, kteří hodnotili obsluhu, prezentaci a kvalitu nabízeného piva. Majitel restaurace U Maminky Vlastimil Mette převzal z rukou Václava Berky zasloužená vyznamenání a ceny pro provozovatele i samotnou obsluhu. Celá událost vyvrcholila ukázkou speciálního servírovacího rituálu piv Master, kterého se ujal obchodní sládek Václav Berka se svými pomocnicemi. Pivo se při něm čepuje do originálních sklenic Master bez pěny a až následně je před očima hostů rozpěněno za pomoci rozžhaveného ocelového tělíska ve tvaru písmene M.



Pro více informací kontaktujte:

Kristina Štěpánková, AMI Communications, e-mail: kristina.stepankova@amic.cz, tel: 234 124 112, mobil: 724 352 211

Tisková zpráva

Praha, 18. 2. 2010



„Cílem akce bylo nejen zvýšit prodej piva Master, ale především motivovat provozovny, aby naše pivní speciály patřičně nabízely zákazníkům. Cesta našeho piva ke spotřebiteli totiž rozhodně nekončí opuštěním brány pivovaru. Je velmi důležité, jak ho jednotlivé podniky prezentují a servírují svým zákazníkům. Nedílnou součástí toho pravého vychutnání si piva Master je jeho správná teplota a čistá sklenice opatřená rozetkou a podtáckem“, dodává Václav Berka.

Master Polotmavý 13°

Chuťový profil:

Master 13° je polotmavý pivní speciál. Jedinečný žatecký chmel dodává tomuto pivu zřetelnou hořkou chuť a chmelové aroma. Dobře známá chuť nejlepšího světlého sladu podpořená karamelovými a bavorskými slady pak dotváří jantarově měděnou barvu a jemnou karamelovou chuť.

Role u jídla:

Je vhodný k jídlu, neboť nechá vyniknout všechny chuťové detaily pokrmu.

Master Zlatý 15°

Chuťový profil:

Master Zlatý 15° je světlý pivní speciál – plné pivo s výrazně hořkou chutí s jemným delším dozníváním s nádechem karamelu. Tóny tří druhů speciálních sladů rezonují v jedinečnou medově zlatou barvu. Toto pivo patří k pivům s nejvyšší hořkostí na českém trhu.

Role u jídla:

Je vhodný jako aperitiv, neboť patří mezi piva s nejvyšší hořkostí na trhu, která podpoří naši chuť k jídlu.

Master Tmavý 18°

Chuťový profil:

Master Tmavý 18° je chuťově i vůní bohatý speciál. Proslulý žatecký chmel dodává tomuto pivu zřetelné chmelové aroma a jedinečnou hořkou chuť, unikátní kombinace nejlepšího světlého, barevného a bavorského sladu s karamellem pak plnou karamelovou chuť a sytou tmavou barvu.

Role u jídla:

Je vhodný jako digestiv nebo dezert, který se stane tečkou doladující gurmánský zážitek z celého jídla.

Pro více informací kontaktujte:

Kristina Štěpánková, AMI Communications, e-mail: kristina.stepankova@amic.cz, tel: 234 124 112, mobil: 724 352 211