

## **Plzeňský Prazdroj zahajuje export pivních speciálů Master na Slovensko**

**Praha, Jiří Mareček - 06. 05. 2011**

### **Slovensko ochutná pivní speciály Master**

**V úterý 10. května 2011 bude zahájen prodej pivních speciálů Master na Slovensku. Master získal od svého uvedení na český trh řadu ocenění a jeho oblíbenost mezi spotřebiteli stále stoupá. Tradiční pivovarnická společnost Plzeňský Prazdroj věří, že stejných úspěchů dosáhne také na slovenském trhu, kde bude Master uveden prostřednictvím sesterské společnosti Pivovary Topvar.**

Od svého uvedení na český trh v dubnu 2007 si Master rychle získal velký počet příznivců a po třech letech se stal jedničkou mezi pivními speciály v on-trade kanálu (v hospodách a restauracích). Master patří do kategorie superprémiových značek a jeho znalost i oblíbenost mezi českými spotřebiteli trvale roste. Jeho kvalitu oceňují nejen spotřebitelé, ale i pivní znalci. Dokladem toho je úspěch Masteru 15° Zlatý, který získal zlatou medaili v mezinárodní degustační soutěži piv **Brewing Industry International Awards 2011**. Na základě těchto úspěchů v České republice se Plzeňský Prazdroj rozhodl expandovat s Masterem i na slovenský trh prostřednictvím sesterské společnosti Pivovary Topvar.

Karel Kraus, senior brand manager, dodává: *„Pivní speciály Master jsme uvedli na český trh v roce 2007 jako reakci na poptávku ze strany našich zákazníků a spotřebitelů ve dvou sudových variantách. Master si svou pozici mezi pivními speciály vybudoval velmi rychle. Také proto jsme v roce 2010 rozšířili nabídku o lahvové varianty včetně novinky Master 15° Zlatý. Nové pivo svou kvalitou a oblíbenost potvrdilo i vítězstvím na prestižní soutěži Brewing Industry International awards, známé také jako „pivní Oskaři“. Po těchto úspěších není tedy důvod nevěřit, že si stejně dobře povede i na Slovensku.“*

### **Pivní speciály Master**



### **Master 15° Zlatý**

Master 15° Zlatý je třísladové světlé speciální pivo medově zlaté barvy. Jedná se o plné pivo s výrazně hořkou chutí jedinečného žateckého chmelu s jemným delším dozníváním s nádechem karamelu. Je vhodný jako aperitiv, neboť je pivem s jednou z nejvyšších hořkostí na trhu, která podpoří chuť k jídlu.



### **Master 13° Polotmavý**

Master 13° je třísladový 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. Díky svému chuťovému profilu je vhodným doplňkem jídel moderní české gastronomie.



### **Master 18° Tmavý**

Master 18° Tmavý je chuťově i vůní bohatý čtyřsladový speciál. Proslulý žatecký chmel dodává tomuto pivu zřetelné chmelové aroma a jedinečnou hořkou chuť; unikátní kombinace čtyř druhů sladu pak plnou karamelovou chuť a sytou tmavou barvu. Je vhodný jako digestiv nebo dezert, který se stane tečkou doladující gurmánský zážitek z celého jídla.