



Впервые в России пивоварня NovoPácke!

Традиции чешского пивоварения с XIII века

Традиции пивоварения в городе Нова-Пака уходят корнями в далекое прошлое. Из исторических источников известно, что пиво начали варить в первой половине XIII века вскоре после основания города. К несчастью, в 1563 году во время большого пожара пивоварня сгорела.

В 1870 году было основано акционерное общество с целью строительства нового пивоваренного завода. В компании состояло в общей сложности 160 акционеров, в основном горожане Нова-Пака.

В 1871 году был заложен первый камень новой пивоварни, и уже через год было завершено строительство здания в неоготическом стиле.

В 1872 году было сварено первое пиво. После шести столетий традиция пивоварения в Нова-Пака была восстановлена. Пивоваренный завод NovoPácke стал одной из процветающих компаний и не прерывал производство даже во времена тяжелейших кризисов.



Сегодня NovoPácke входит в число малых независимых пивоварен, которые сохраняют традиционный подход к производству пива без экономии на времени и ингредиентах.



Novopacké pivo





NovoPácke Kryštof

Традиционный чешский лагер, каким он должен быть! Чистый солодовый вкус раскрывается легкой карамельностью, переходящей в свежую луговую ноту благородных хмелей.

Стиль: чешский пилснер

Крепость: 4,5 %

Горечь: n/a



30 л(S)



0,5 л



Кнедлики

Рулька, Печено вепрево колено

Гуляш из говядины

NovoPácke Kumburák



Образцовый светлый лагер, с выразительным солодовым профилем во вкусе, переходящим в свежее послевкусие с мягкими тонами благородных чешских хмелей.

Стиль: лагер в чешском стиле

Крепость: 5,3 %

Горечь: n/a



30 л(S)



0,5 л



Рулька, Вепрево колено
Колбаски – гриль
Жаренная свинина



NovoPácke Tmáve

Выразительный тёмный лагер, впервые сваренный в качестве рождественского сорта, с роскошным обволакивающим вкусом с нотами горького шоколада и свежееобжаренных кофейных зерен.

Стиль: тёмный лагер в чешском стиле

Крепость: 6,3 %

Горечь: n/a



30 л(S)



0,5 л



Мясо на гриле

Сыры

Десерты