

Asahi Beer Super Dry 5 % – Svetlo pivo

- Asahi Super Dry pivo je prvobitno imalo toliko revolucionarni i neobičan ukus da se uprava pivare premišljala da li ga uopšte plasirati na tržiste ili ne. Na kraju je odlučeno da se krene sa novom vrstom piva koja je, tek nakon sprovedenih istraživanja i degustacija, dobila zeleno svetlo od strane japanskih potrošača. Znaci piva uživali su u bistrom, čistom ukusu, čaša za čašom. Kupac je želeo pivo koje se dobro slaže sa svakim jelom. Budući da je u tom trenutku pivo još uvek bilo bez naziva, tražilo se ime koje će odgovarati jedinstvenom i čistom ukusu ovog novajlje.
- Za nosioca glavnog brenda, uprava je nominovala Asahi sa predznakom "Dry" (suvo) - epitetom koji se obično povezuje sa vinom... Tako je u martu 1987. godine lansiran Asahi Super Dry čime se svet piva zauvek promenio...
- Danas je Asahi Super Dry najbolje japansko pivo na svetu i jedan od najbrže rastućih vrhunskih brendova piva u Aziji.

STIL:**Svetlo pivo - Lager****GORČINA:**

20 IBU

IZGLED:

Zlatno žute, bistre boje

MIRIS:

Miriše na slad, nežno začinjeno suvo

UKUS:

Osvežavajući ukus sa kiselkastom notom, a zatim blaga karamela i meki kukuruz, sve suvo i fino začinjeno.



Asahi Beer Super Dry 5 % – Svetlo pivo

➤ Ambalaže u asortimanu:

- Asahi Beer Super Dry 24 x 0,33 l flaše NP (paket)
- Asahi Beer Super Dry 30 l fure (povratna ambalaža)





WORLD'S
BEST DRINKS

Pivara Asahi, Japan



- Asahi je brend japanske pivarske grupe sa sedištem u Sumidi, prefektura Tokio i predstavlja najpopularnije pivo u Japanu.
- Proizvodi se u Osaki nemačkom tehnologijom od 1889. godine, koja ja velikim delom zaslužna za prestižni kvalitet ovog piva.
- Tipično za azijska piva, japansko pivo Asahi se priprema sa pirinčem, koji se dopunjuje kukuruzom, što pivo čini mekim i slatkim. Posebnost blagog piva je kvasac koji istovremeno daje osvežavajuću i suvu osnovnu aromu. Da bi se zaokružila aroma slada, pored pirinča i kukuruza koristi i srazmerna porcija ječmenog slada.
- Japanska reč Karakuchi znači suvo i ukazuje na to da međusobna interakcija posebno odabrane vrsta zrna i hmela rezultira uravnoteženim pivom koje na najbolji način pokazuje svoju suvu notu.

