



Warszawa, ... października 2012

KULINARNE BOGACTWO ŚWIATA KSIĄŻĘCEGO

Trzy style Książęcego udowadniają,
że w świecie piwa niejedno pozostaje do odkrycia

Anthelme Billant-Savarin, autor „Fizjologii smaku” powiedział kiedyś, że odkrycie nowego dania jest większym szczęściem niż odkrycie nowej gwiazdy. Słowa te, choć wypowiedziane w XIX wieku jeszcze nigdy nie były bardziej aktualne. Poszukiwanie nowych stylów, smaków i trendów stało się elementem naszej codzienności. Kolekcja Specjalności marki Książęce otwiera nowy rozdział w sztuce kulinarnej, udowadniając, że również w świecie piwa niejedno jest do odkrycia.

Koneserzy piwa wiedzą, że to nie tylko doskonały smak, ale również cała gama kolorów, od złocistego począwszy, poprzez czerwony, aż do głębokiej czerni. Paleta aromatów to także nieodłączny element piwnej różnorodności. Świat piwa to również rytuały składające się na odpowiednią temperaturę, szkło dedykowane każdemu ze stylów, a także odpowiedni sposób nalania. Jednak niewielu z nas wie, że **bogaty świat piwa to także kulinaria**. Udowadnia to Kolekcja Specjalności Książęce, która **ukazuje nieodkryte możliwości komponowania potraw z myślą o różnych stylach piwnych**.

W piwno-kulinarnej podróży zmysłów

Piwo może być doskonałym dodatkiem do potraw. I to nie tylko jako trunek towarzyszący drobnym przekąskom, jak paluszki, czy chipsy, ale także składnik nawet najbardziej wyszukanych dań. Dobierając piwo do potraw nie należy kierować się przypadkiem – potrzebna jest znajomość podstawowych zasad, a także wyczucie smaku i chęć eksperymentowania, gdyż w świecie piwa nie ma tak sztywno ustalonych zasad doboru trunku do dań jak w świecie wina.

Podstawowa reguła w świecie piwnych kulinariów to **zasada dopełnienia**. Stosując ją, szukamy podobnych cech dania i dobranego do niego trunku, dążąc do osiągnięcia harmonii smaków i aromatów. Zgodnie z nią, do lekkiego dania dobierzemy lekkie piwo, a do potraw o silnym smaku, mocno doprawionych – wyraziste piwa o mocnej goryczce. Godne rozważenia są tu takie aspekty jak m.in.: zawartość alkoholu w piwie, intensywność goryczki, obecność nut owocowych czy słodczych.

Dla wielbicieli niebanalnych połączeń kulinarnych sprawdzi się **zasada kontrastu**. Pozwala ona na łączenie smaków - wydawałby się – sprzecznych. Według niej, delikatnie przyprawione potrawy powinny łączyć się z piwem o mocno goryczkowym, intensywnym charakterze. Natomiast słodkie desery idealnie współgrać będą z nutami palonymi, stonowanymi, kojarzącymi się z słodyczą miodu i karmelu. Wyrazisty smak potrawy może również zostać złamany silnym nagazowaniem piwa.

W piwno-kulinarnej podróży po świecie zmysłów znaczenie ma również pora dnia, pora roku, a nawet moment podania piwa podczas posiłku. Do przystawek zalecane jest podawanie piw lżejszych, silnie nagazowanych i orzeźwiających. Piwa o głębokim, bogatym smaku sprawdzają się z deserami, a szczególnie z czekoladą, której gorzki smak idealnie współgra z chmielowymi nutami.

W poszukiwaniu idealnych połączeń warto przekraczać przyjęte granice i eksperymentować. Do odkrywania nowych, często zaskakujących połączeń piwa z potrawami zachęca Kolekcja Specjalności Książęce, udowadniając, że świat piwa to nie jedno do odkrycia.



Poznaj Kolekcję Specjalności Książęcego

Esencjonalny **Czerwony Lager** wyróżnia się wyrazistym smakiem i bogatym chmielowym bukietem. Swoją czerwono-bursztynową barwę zawdzięcza specjalnemu procesowi produkcji z wykorzystaniem słodów jęczmiennych – pilzneńskiego i karmelowego. Aby uwydatnić jego smak należy podawać go odpowiednio schłodzony do 2-5 °C w wysokiej lagerowej szklance na nóżce. Świetnie pasuje do potraw kuchni polskiej i czeskiej, grillowanych potraw czy przekąsek takich jak aromatyczne sery i świeże wędliny.

Drugim z Książęcej rodziny jest **Ciemne Łagodne**. Piwo, które raz na zawsze obala mit, że ciemne piwa muszą być ciężkie i trudne do picia. Dzięki kombinacji czterech odmian słodu jęczmiennego, Ciemne Łagodne charakteryzuje się łagodnym i złożonym smakiem. Słód pilzneński i monachijski nadają mu delikatny biszkoptowo – miodowy bukiet, podczas gdy słód karmelowy i palony wzbogacają trunek o intrygujące nuty czekolady i świeżo mielonej kawy. Ciemna, intensywna barwa piwa jeszcze prezentuje się jeszcze bardziej atrakcyjnie, gdy podamy je w eleganckiej szklance w kształcie tulipana. Ciemne Łagodne sprawdza się w kulinarnych kombinacjach, które zaskoczą niejednego smakosza, podkreślając smak pieczonych mięs, ciemnych sosów, jak również owoców i deserów jak np. kawowe tiramisu.

Złote Pszeniczne to trzeci wariant Piwnej Kolekcji Specjalności. Piwo warzone ze słodu pszenicznego jest naturalnie mętne, a jego smak to harmonijna kompozycja karmelowych nut i delikatnej, prawie niewyczuwalnej goryczki. Dzięki odpowiedniemu poziomowi nagazowania, pszeniczny wariant Książęcego świetnie orzeźwia i gasi pragnienie. Podanie piwa w charakterystycznej dla piw pszenicznych szklance – wysokiej, zwężonej w talii sprawi, że odwdzięczy się bujną piwną czapą.

Kolekcja Piwnych Specjalności marki **Książęce** to bogaty wybór piwnej różnorodności. Trzy odmienne style piwa, o zróżnicowanych walorach smakowych i pasujące do szerokiego wachlarza kulinarnych propozycji. Jednocześnie dzięki swojemu delikatnemu smakowi stanowią idealną alternatywę dla osób, które pragną poszerzać piwne horyzonty, jednak boją się rozczarowania trudnym smakiem. Czerwony Lager, Ciemne Łagodne i Złote Pszeniczne stanowią prelude do wzbogacania wciąż rozwijającej się kultury i wiedzy piwnej ciekawych świata Polaków.

Więcej kulinarnych inspiracji na:

www.ksiazcece.pl oraz www.facebook.com/Ksiazcece

Książęce. Poznaj Kolekcję Specjalności.

Książęce to pierwsza polska marka piw premium - najnowsza propozycja w portfolio Kompanii Piwowarskiej, czerpiąca zarówno z globalnych doświadczeń SABMiller w warzeniu piwa, jak i pasji i doświadczenia browarników z Tyskich Browarów Książęcych.

Książęce to marka dla wszystkich ciekawych świata, którzy cenią jego różnorodność, chcą w pełni celebrować bogactwo piwnych trunków, a jednocześnie poszukują idealnie wyważonych smaków. Książęce oferując nowe, niezwykle gatunki, zabiera konsumentów w intrygującą podróż, w której mogą poznać niecodzienne smaki, barwy i aromaty piwa. W portfolio marki znalazły się trzy wyjątkowe, ale jednocześnie łatwe do picia gatunki – Czerwony Lager, Ciemne Łagodne oraz Złote Pszeniczne. Marka dba także o rozwój kultury picia piwa w Polsce: w tym m.in. o odpowiedni rytuał serwowania oraz wyrafinowaną sztukę łączenia różnych gatunków piw z konkretnymi potrawami, co pozwala cieszyć się pełnym bogactwem smaków i aromatów.



Kompania Piwowarska – Lider branży piwowarskiej w Polsce

Kompania Piwowarska jest największym przedsiębiorstwem piwowarskim w Polsce. Kilkuśetletnie doświadczenia w warzeniu piwa, nowoczesne technologie i rygorystyczne przestrzeganie zasad produkcji na światowym poziomie gwarantują najwyższą jakość naszych produktów. Do portfela marek KP należą najpopularniejsze polskie piwa – m.in. Tyskie, Żubr, Lech, Dębowe Mocne, Redd's, a także międzynarodowe marki premium: Pilsner Urquell, Grolsch oraz Peroni Nastro Azzurro. Kompania Piwowarska (utworzona w 1999 roku) posiada trzy browary (w Tychach, Poznaniu i Białymstoku) oraz oddziały handlowe na terenie całego kraju. Kompania Piwowarska prowadzi także działalność społeczną oraz programy edukacyjne popularyzujące odpowiedzialność i umiar w konsumowaniu alkoholu. Wielkość sprzedaży osiągniętej przez KP w roku finansowym zakończonym 31 marca 2012 r. wyniosła 13,5 mln hektolitów piwa.

SABMiller – jeden z największych na świecie producentów piwa

Kompania Piwowarska jest częścią jednego z największych na świecie producentów piwa – SABMiller plc. Grupa produkuje lub dystrybuje piwo na sześciu kontynentach, a jej ogólnoświatowy portfel obejmuje międzynarodowe piwa premium, takie jak Grolsch, Miller Genuine Draft, Peroni Nastro Azzurro czy Pilsner Urquell oraz czołowe marki lokalne, takie jak Aquila, Castle, Miller Lite, Snow czy Tyskie. SABMiller jest jedną z największych na świecie (poza USA) firm rozlewających produkty Coca-Coli. W roku finansowym zakończonym 31 marca 2012 SABMiller osiągnął przychody w wysokości 31,4 mld USD oraz wypracował zysk brutto (EBITA) w wysokości 5,6 mld USD. SABMiller plc jest notowany na giełdach papierów wartościowych w Londynie i Johannesburgu.

Dodatkowych informacji udzielają:

Marlena ŻUKOWSKA
PR Consultant
Raczkiewicz-Chenczke Consultants
Marlena.Zukowska@rc2.pl
Tel. + 48 22 43 51 160
Tel. kom. +48 508 000 297

Marta ANDREASIK
Specjalista ds. PR marek
Kompania Piwowarska
Marta.Andreasik@kp.sabmiller.com
Tel. +48 22 315 27 97
Tel. kom. +48 695 850 168