



Královédvorské pivo TAMBOR

Vyrábí:

EPOS CZ spol. s r.o.

Královédvorský pivovar Tambor uvařil 1. várku piva v roce 2009 a navázal tak po třiceti letech na tradici původního novodobého pivovaru, založeného v roce 1850, který zanikl v roce 1979.

K vaření piva používá kvalitní vodu z vlastní studny z hloubky 130 metrů s parametry kojenecké vody. Dále ječné české slady, žatecké chmely a jemné kvasnice.



www.pivo-tambor.cz

Královédvorské pivo TAMBOR

Pivo se vaří tradičním způsobem s dlouhou dobou ležení. Složení všech Královédvorských piv Tambor: artézská voda z vlastního vrtu 130 metrů, kvalitní odrůdy chmele, ječné slady. Jedná se o spodně kvašené ležáky a speciály.

Pivovar nabízí:

- Tambor 10 % světlé výčepní
- Tambor 11 % světlý ležák
- Tambor 11 % polotmavý ležák J. Jakoubek
- Tambor 12 % světlý ležák R. A. Dvorský
- Tambor 13 % tmavý speciál
- Tambor 14 % polotmavý speciál Klazar

Piva jsou dodávána v lahvích 0,5 l a v sudech 15,5 l, 30 l a 50 litrů. Piva mohou být filtrovaná a nefiltrovaná. Pivo je vždy nepasterováno.

Limitované edice piv TAMBOR – tradiční ležáky:

- Žernov 11%, Zlenice 11%, KOOP 10%, Mowembeer 11%, Záboj 12%

Zákazníci mohou naše pivo Tambor ochutnat na čepu naší PIVOVARSKÉ PIVNICE nebo v letním výčepu s předzahrádkou. Provádíme komentované EXKURZE. Uhasit žízeň u nás mohou cyklisté z mezinárodní LABSKÉ CYKLOSTEZKY, která vede nedaleko našeho pivovaru od pramene Labe v Krkonoších, přes přehradu Les Království, Kuks až do Hradce Králové.

Kontakt:

EPOS CZ spol. s r.o.

Seifertova 1165

544 01 Dvůr Králové nad Labem

tel.: 499 621 176

e-mail: pivovar@pivo-tambor.cz

www.pivo-tambor.cz

Facebook: Pivovar Tambor

Kontaktní osoba

Nasik Kiriakovský, jednatel

tel.: 602 245 092

e-mail: kiriakovsky@eposczech.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky PODKRKONOŠÍ regionální produkt®:
MAS Podchlumí, z.s.
www.maspodchlumi.cz

