

**«Тульский пивзавод» принял участие в гастрономическом фестивале «Тулафест»**

**5 октября в городском пространстве «Искра» прошел гастрономический фестиваль «Тулафест», организованный Комитетом Тульской области по развитию туризма. Гости праздника приняли участие в увлекательных мастер-классах, попробовали новые сорта «Тульского пивзавода», освежились безалкогольным напитком Barley Bros, послушали выступление кавер-групп на открытой сцене, а также посетили ярмарку местных фермеров.**

Целый день в городском пространстве «Искра» царила атмосфера праздника, каждый мог найти занятие по душе. Интерактивные развлекательные зоны, спортивные площадки для игры в городки и дартс, зона Barley Bros, где можно было освежиться новым безалкогольным напитком на основе ячменя, территории с увлекательными мастер-классами и многое другое увидели гости гастрономического фестиваля «Тулафест».

Одной из ярких площадок фестиваля стала зона «Тульского пивзавода». На ней участники мероприятия не только насладились пенным напитком, но и приняли участие в интересных мастер-классах «Пивной сомелье», и получили ответы на все интересующие вопросы. Пивовары рассказали о том, как варится пиво, какие ингредиенты используются для его приготовления, какие этапы проходит напиток. Все ингредиенты, используемые для производства пива на «Тульском пивзаводе», проходят строгий отбор. Перед тем, как попасть в производственные цеха, составляющие тестируются по многочисленным параметрам и проходят испытания в производственной лаборатории филиала. Сотрудники лаборатории следят не только за качеством сырья, но и за соблюдением санитарного и технологического режимов на предприятии.

**Юрий Савин, директор филиала компании «Балтика» - «Тульский пивзавод»:** *«Мы поддерживаем городские праздники и социально-важные события, гастрономический фестиваль «Тулафест» - не исключение. Наши специалисты рассказали и показали натуральные ингредиенты из которых варится пиво, а также ответили на вопросы присутствовавших, раскрыв нюансы и тонкости пивопроизводства. Стоит отметить, что в Туле, как и во всем мире, растет интерес к пиву как к части гастрономической культуры, и проведение подобных фестивалей это доказывает».*

**Светлана Смирнова, участница фестиваля «Тулафест»:** «Сегодня я провела много времени на площадке «Тульского пивзавода», продегустировала разные сорта: темное, светлое и нефильтованное, а также узнала интересные факты, связанные с историей пива и культурой его потребления. Приятно удивила открытость сотрудников предприятия, готовых в мельчайших подробностях рассказать о производстве и особенностях ингредиентов».

На заводе регулярно проходят экскурсии по производству. Записаться можно по телефону 8 (4872) 32 99 10.

\*\*\*

**«Тульский пивзавод»** — филиал пивоваренной компании «Балтика». В 2019 году пивзавод отмечает свой 45-летний юбилей. Сегодня предприятие специализируется на производстве разнообразных сортов пива — здесь выпускают около 40 сортов. Среди них и «визитная карточка» города – бренд «Арсенальное», известный далеко за пределами Тульской области и даже нашей страны. В копилке бренда «Арсенальное» более двадцати пяти наград различных российских и международных конкурсов. Только в 2018 году «пиво с мужским характером» получило бронзу британского *International Beer Challenge*, который является одним из самых авторитетных конкурсов качества продукции в мире, стало лауреатом выставки «Всероссийская Марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века» и конкурса «100 лучших товаров России».

**За дополнительной информацией просьба обращаться к Калининной Екатерине**

+ 7 962 279 43 43

[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru)

[Kalinina\\_ev@baltika.com](mailto:Kalinina_ev@baltika.com)