



Обновленная «Балтика 7» готова покорять мир

За три десятилетия сорт «Балтика 7» стал настоящей визитной карточкой российского пивоварения. Сорт знают на большинстве континентов – он экспортируется на рынки десятков стран и имеет более 20 российских и международных наград. В 1994 году новинка сразу получила признание потребителей, а сегодня, в эпоху возрождения российского пивоварения, готова снова покорять мир. Используя многолетнюю экспертизу, российский солод и уникальный хмель, пивовары компании разработали для сорта новую рецептуру. Новая «Балтика 7» стала плотнее, гармоничнее и намного ароматнее – хмель для продукта вырастили на самом Алтае.

«Балтика» продолжает впечатлять потребителя – за последние 5 месяцев, под руководством Таймураза Боллоева, компания выпускает уже третью новинку, каждый раз используя новые российские ингредиенты. В возрожденную рецептуру легендарной «тройки» вошел хмель из исторического региона по выращиванию «зеленого золота» — Чувашии. А в зимние праздники многих ценителей просто околдовал согревающий благородный «Русский Имперский Стаут» с темным солодом. На этом магия не закончилась – уже в феврале пивовары представили новую рецептуру – символичную «семерку».

Немного истории: первый рецепт премиального пива «Балтика №7» родился ровно 30 лет назад и был приурочен к Играм доброй воли, которые проходили в 1994 году на родине бренда в Санкт-Петербурге. Сорт занял прочное место эталона российского пивоварения – его можно купить на шести из семи континентов, а в потребителях, как в России, так и за рубежом, никогда не было недостатка.

Сегодня «Балтика 7» готова продолжать завоевывать сердца и вкусы. Новая рецептура – это удачная попытка компании инвестировать в бренд и подарить потребителю действительно премиальный продукт. Для новой «семерки» пивовары увеличили количество солода, подняв этим плотность пива. Теперь вкус стал более насыщенным, с небольшой солодовой сладостью и отчетливым хмелевым профилем. И хотя «Экспортный» стиль требует повышенной крепости (5.4%), алкогольный привкус не ощущается, скрытый солодовым и хмелевым ароматами.

«Новая рецептура разработана на основе многолетнего опыта производства и тестирования «Балтики 7». Через специально подобранные и сбалансированные технологические режимы для сырья, выращенного в России, мы добились гармонизации его свойств, где, например, ароматические вещества, выделяемые при брожении, подчеркиваются ароматными сортами хмеля. В результате получился идеально сбалансированный, насыщенный премиальный лагер, который найдет своего потребителя в каждом городе и на любом континенте», — комментирует **директор по инновациям и исследованиям «Балтики» Дмитрий Афонин.**

Насыщенная палитра ароматов продукта подчеркивается особенной «изюминкой» — совершенно новым сортом хмеля, который пивовары нашли на Алтае.

«Считается, что хмель – это душа пива. Именно хмель с Алтая, который фермеры выращивают прямо в горах, в селе Верх-Карагуж неподалеку от Горно-Алтайска, придает «Балтике 7» частичку алтайской души. Солод для сорта тоже особенный: его мы сушим при более низких, чем обычно, температурах – начиная от 50 градусов, что придает «Балтике 7» красивый соломенно-желтый цвет», — поделился **директор по пивопроизводству – главный пивовар «Балтики» Игорь Матвеев.**

ООО «Пивоваренная компания «Балтика» — один из крупнейших производителей товаров повседневного спроса в России. Портфель компании включает 40 пивных национальных и региональных брендов («Балтика», «Невское»,

«Арсенальное», «Ярпиво», «Дон» и другие) и энергетический напиток *Flash Up*. Компания управляет 8 заводами, 2 солодовнями и реализует собственную агропрограмму. «Балтика» — ведущий экспортер российского пива. Благодаря качеству мирового уровня бренды компании удостоены более 700 российских и международных наград на профессиональных и потребительских конкурсах.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Татьяне Козюра:

+7 (961)184-10-35, kozyura_tn@baltika.ru