

OFERTA 2017

WIZYTÓWKA BROWARU STU MOSTÓW

I KUNSZTU WROCŁAWSKICH RZEMIEŚLNİKÓW

Piwa warzone w pierwszym po latach klasycznym rzemieślniczym browarze we Wrocławiu.

Produkty Conceptu Stu Mostów – pracowni rzemieślników, gdzie do produkcji precli, pieczywa czy musztard używane jest piwo, brzeczka, słody i młóto browarniane.

Wszelkie półprodukty, w tym naturalne sery i mięsa pochodzą od najlepszych lokalnych producentów i rolników.

Wszystko 100% hand made,
na bazie autorskich przepisów.



BROWAR
STU MOSTÓW



ZESTAW PREZENTOWY

CENA Z VAT

47,00 zł



- Piwo rzemieślnicze warzone w Browarze Stu Mostów¹
- Musztarda na bazie piwnej brzezki²
- Szklanka 0,33 l lub 0,5 l z logo browaru



ZESTAW DEGUSTACYJNY

CENA Z VAT

80,00 zł



- 2 piwa Browaru Stu Mostów¹
- Szklanka 0,33 l lub 0,5 l z logo browaru
- 2 słoiki z przetworami z Conceptu Stu Mostów (w tym musztarda na bazie piwnej brzezki)
- Wędlna dojrzewająca³



ZESTAW KONESERA

CENA Z VAT

195,00 zł



- 6 piw Browaru Stu Mostów¹
- 2 szklanki z logo browaru lub szklanka i bawełniana torba
- 3 słoiki z przetworami z Conceptu Stu Mostów (w tym musztarda na bazie piwnej brzezki)
- Wędlna dojrzewająca³
- Kawa z wrocławskiej palarni Czarny Deszcz (250 g) lub wysokiej jakości herbata z herbaciarni Czajownia



ZESTAW EKSKLUZYWNY

CENA Z VAT

220,00 zł



- 6 piw 0,33 l z oferty browarów zagranicznych z projektu Piwne Mosty oraz z limitowanych edycji Browaru Stu Mostów
- 3 szklanki degustacyjne z logo browaru lub 2 szklanki i 1 bawełniana torba

WIECEJ O PRODUKTACH

1 Wybór spośród dostępnych aktualnie piw marek WRCLW i SALAMANDER

WRCLW ma w nazwie tylko spółgłoski a w piwie tylko składniki, z których przez wieki robiono piwo. Piwa są stylowe, określane często jako „tradycja w nowych aranżacjach”. Wśród nich zapraszający do kraftu Pils, nasz Roggenbier, jedno z najlepszych w Polsce piw żytnich, Hefeweizen, czyli jasne pszeniczne piwo w stylu bawarskim oraz Russian Imperial Stout, dla poszukujących nowych doznań. Piwo wybitnie degustacyjne. Pod marką WRCLW mamy też rarytas – odtworzone po 250 latach najbardziej wrocławskie piwo Schöps. SALAMANDER to piwa nowofalowe, w tym najbardziej znane jak Pale Ale, AIPA czy Imperial IPA. Marka stworzona by pokazać moc spotkania przy piwie. Stary piwny zwyczaj i toast, który powstał na pocz. XIX wieku we Wrocławiu.

Więcej historii i opisy piw na www.100mostow.pl

2 Musztardy na bazie piwa mają wyjątkowy smak.

Gorczycę zalewamy octem i gorącą brzeczka, która jest słodka i świetnie zastępuje cukier. Proces gotowania ponawiamy i czekamy 3 tygodnie. Gorczyca wciąga w tym czasie całą brzeczka. W smaku taka musztarda jest mocna i octowa, w konsystencji gruboziarnista. Prawdziwe musztardy to takie, w których nie ma chemii. Smak i zapach pochodzi z gorzycy, a nie z mixu aromatów i skrobi, jak w tych masowej produkcji. Czyli tak jak w piwie. Mamy musztardę łagodną, wersję z chilli i kilka słoikowanych eksperymentów: kajmak z solą – rewelacyjny dodatek do ciasta deserów, lekko pikantny i kolendrowy keczup z buraka czy majonez wzbogacony o chmielową goryczkę.

Więcej w zakładce www.100mostow.pl/concept-stu-mostow/

3 Wędliny dojrzewające

Proces dojrzewania naszych wędlin przebiega naturalnie, przez klimat jaki panuje w Concepcie. Jedynym konserwantem jest sól, która wyciąga wodę, zostaje sam smak mięsa, które z natury jest dobre. A przede wszystkim dobrze chowane - mamy sprawdzonych producentów, do których mamy pełne zaufanie w kwestii jakości produkcji.



Zamówienia prosimy składać najpóźniej do 16 LISTOPADA 2017.

Pełną ofertę dostępnych produktów podeślemy zainteresowanym drogą mailową.

Czas realizacji większych zamówień (powyżej 5 sztuk): do dwóch tygodni od daty złożenia zamówienia.

Przy większych zamówieniach zastrzegamy sobie możliwość pobierania zaliczki.

Zamówienia przyjmujemy drogą mailową lub osobiście w siedzibie Conceptu Stu Mostów.

W przypadku zamówień powyżej 8 sztuk istnieje możliwość dowozu na terenie Wrocławia.

Przy zamówieniu większej ilości możliwa negocjacja cen.