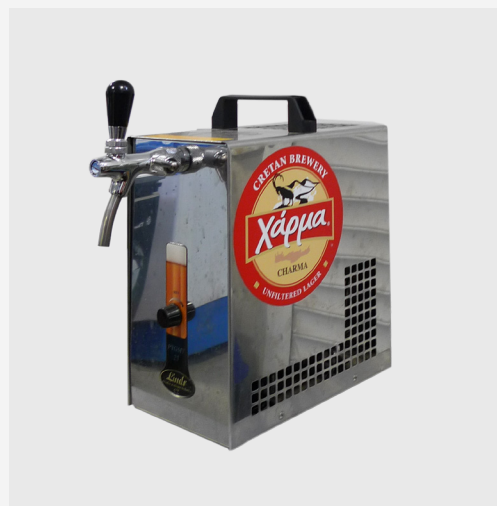


Συμβατικός
ψύκτης
CWP200
33X43X80 cm
ΠxΒxΥ

Φορητός
ψύκτης
Pygmy 25
17X28X37 cm
ΠxΒxΥ



INOX
Επιστρεφό-
μενο
ΒΑΡΕΛΙ
20 λίτρων
Φ24
56,5 cm ύψος



0,25 lt



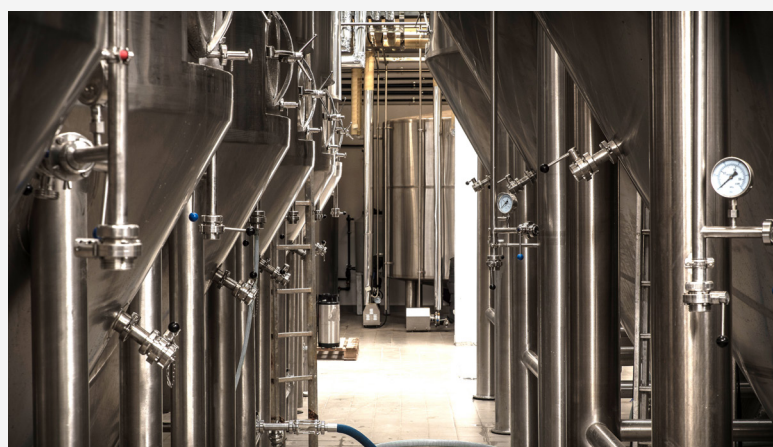
0,3 lt



0,4 lt



0,5 lt



Επικοινωνία:
Κρητική Ζυθοποιία Α.Ε.
Ζουνάκι, Πλατανιάς
73002, Χανιά
+30 2824031002
www.cretanbeer.gr
info@cretanbeer.gr



ΚΡΗΤΙΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ
Η Κρήτη στο ποτήρι σας

Η Κρήτη στο ποτήρι σας!

Η Κρητική Ζυθοποιία είναι μία αμιγώς ελληνική μικροζυθοποιία και παράγει στο Ζουνάκι Χανίων Κρήτης τη φρέσκια, αφιλτράριστη και απαστερίωτη μπίρα Χάρμα. Παράγεται σε τρεις βασικούς τύπους, Ξανθιά (Blond lager), Μαύρη (Dunkel) και Pale lager ενώ, κατά τη διάρκεια του έτους παράγονται και άλλες ποικιλίες μπίρας σε περιορισμένη ποσότητα, οι Χάρμα Special Brews, όπως, Pilsner, IPA, κλπ

Μπίρες Χάρμα

Ξανθιά (Blond Lager). Με τις δυο βασικές βύνες από την Ελλάδα και δυο special βύνες από το Βέλγιο, αυτή η φρέσκια, απαστερίωτη και αφιλτράριστη μπίρα, χαρίζει πλούσια γεύση και ισορροπεί τέλεια γεύσεις και αρώματα βύνης και λυκίσκου. Ευκολόπιση, απαλή και δροσιστική μέχρι την τελευταία γουλιά.

Μαύρη Dunkel. Η μαύρη μας μπίρα παρασκευάζεται στα πρότυπα των Munich dark lager, γνωστή ως dunkel, το παραδοσιακό στυλ μπίρας των Βαυαρέζικων χωριών. Μία μπίρα με πλούσια γεύση από καβουρντισμένες και καραμελωμένες βύνες, αναδύει νότες καραμέλας, σοκολάτας και καφέ. Ο λυκίσκος προσδίδει μέτρια πικράδα που ισορροπεί άψογα τη γλυκιά γεύση της βύνης.

Pale Lager. Μία έκρηξη γεύσης και αρωμάτων αναβλύζει σε κάθε γουλιά. Μία πανδαισία πικάντικων γεύσεων και αρωμάτων από εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα συνοδεύεται από μια ευχάριστη πικράδα που αναζωογονεί τον ουρανίσκο.

Εξασφαλίζουμε την ποιότητα της παραγωγής μας, χρησιμοποιώντας τον πλέον σύγχρονο εξοπλισμό, εξαιρετικές, κυρίως ελληνικές, πρώτες ύλες και με μεράκι, φροντίδα και σεβασμό στον τόπο και τους ανθρώπους, παράγουμε αγνές, φυσικές και απολαυστικές μπίρες. Προσφέρουμε ένα ολοκληρωμένο πακέτο εξοπλισμού διάθεσης και όλο το απαιτούμενο προωθητικό υλικό για την ανάδειξη των προϊόντων στο κάθε κατάστημα, όπως ποτήρια, σουβέρ, ταμπέλες, αυτοκόλλητα.



Το ζυθοποιείο είναι ανοιχτό και επισκέψιμο για ξεναγήσεις, γευσιγνωσία και ενημέρωση για τη μέθοδο παραγωγής, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τον τρόπο σερβιρίσματος της κάθε μπίρας.

Επενδύοντας στην ενημέρωση των καταναλωτών μας, με στοχευμένες διαφημιστικές καμπάνιες και προωθητικές ενέργειες εξασφαλίζουμε τη μέγιστη προβολή των συνεργαζόμενων καταστημάτων. Κάθε προωθητική ή διαφημιστική ενέργεια είναι προσεκτικά μελετημένη. Βασίζεται σε μια δομημένη, ενιαία και πάγια στρατηγική πολιτική, εξασφαλίζοντας έτσι ξεκάθαρα στην συνείδηση του καταναλωτή, την δυναμική και την προτίμησή του, στο εμπορικό σήμα της Κρητικής Ζυθοποιίας και των brand της.

Όλες οι μπίρες μας διατίθενται σε 20λιτρα βαρέλια τα οποία αποθηκεύονται και διανέμονται υπό ψύξη 0°C έως 4°C.



ΨΥΚΤΕΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΙ

**CKC
2 keg**
56x60x98 cm
ΠxBxY
front
side
inside



**CKC
4 keg**
88.5x60x98 cm
ΠxBxY
front
inside



**TC
2 keg**
58.5x60x96 cm
ΠxBxY
front
side
inside



Φρέσκια χαρακτηρίζεται η μπύρα που δεν έχει υποστεί επεξεργασία ώστε να διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα εκτός ψυγείου, ούτε έχει γίνει χρήση συντηρητικών αντιοξειδωτικών ή άλλων πρόσθετων ουσιών.

ΨΥΓΕΙΑ ΟΡΘΙΑ

**BITPINA
BLACK
4 keg**
60x61x176,5 cm
ΠxBxY
front
side
inside



**BITPINA
RED
4 keg**
60x61x176,5 cm
ΠxBxY
front
side

