



**BROWAR
BAŁTÓW**





O NAS

Browar Bałtów

Powstał z miłości do piwa i pasji do opowiadania historii. Łączy w sobie wyjątkowość regionalnych smaków, staranność w doborze składników, najwyższą jakość produkcji oraz szacunek do miejsca, z którego się wywodzi.

Browar Bałtów to:

Pierwszy w Polsce browar tematyczny: każde piwo opowiada historię, łączy lokalne legendy z tradycją piwowarską, tworząc niezapomniane doświadczenie.

Kompromis pomiędzy klasyką a innowacyjnością: klasyczne rodzaje piwa z nowoczesnym twistem. Każda butelka to smak tradycji i nowości w jednym.

Jakość na pierwszym miejscu: używamy najlepszych składników, takich jak sód ze słynnej stodoły Weyermann czy wodę źródłaną z jurajskich pokładów. Aby dostarczyć piwo najwyższej jakości stosujemy uznaną technologię Kaspar Schulz.

Współpraca z nami to inwestycja w różnorodność i jakość.



Tworząc portfel naszych piw postawiliśmy na klasykę, dlatego skupiliśmy się na takich stylach jak: lager, pils, APA i pszeniczne, z czasem dołączyły do nich również stout owsiany, hazy IPA czy napój stodoły. Czymś absolutnie unikalnym jest kolejne z naszych piw - miodowo-propolisowe.

Do każdej butelki dołączone jest wyjątkowe słuchowisko. Wystarczy zeskanować kod z etykiety, by przenieść się w tajemniczy świat bałtowskich opowieści. Nawiązują do nich też nazwy naszych piw.

Zapewniamy doskonałe w smaku, świeże piwo, uwarzone z najwyższą starannością oraz niepowtarzalne doświadczenie, po które chce się wracać.

Nie zapomnieliśmy również o tych, którzy preferują napoje bezalkoholowe, dlatego stworzyliśmy serię piw bezalkoholowych OFF-ROAD.





BROWAR BAŁTÓW

CLASSIC





NASZE PIWA



Pils „Serce Smoka” – idealne dla miłośników szlachetnych odmian chmielu, dostarczające orzeźwiającą nutę z wytrawnym zakończeniem.

Dolna fermentacja;
Ekstrakt - 11,8 % wag.
Alkohol - 4,9 % obj.

PILS - 24,1% udziału w sprzedaży.
Najmocniejsza pozycja w ofercie Browaru Bałtów, odpowiadająca za niemal 1/4 całej sprzedaży.

W browarze notuje duży wzrost (ponad 20% r/r) i pozostaje kluczowym motorem wolumenu.



Lager „Czarcia Stopka” – dla tych, którzy cenią sobie czystą, delikatną goryczkę. Na finiszu finezyjnie słodkie, wyczuwalny aromat skórki wypieczonego chleba.

Dolna fermentacja;
Ekstrakt - 12,5% wag.
Alkohol - 5,4% obj.

LAGER - 22,3% udziału w sprzedaży
Browaru Bałtów. Drugi filar w sprzedaży, generujący ponad 22% wolumenu. Rotujący roczny wzrost kluczowym motorem wolumenu.



Pszeniczne „Tajemnica Wiedźmy” – dla tych, którzy pragną zagłębić się w lekkich i orzeźwiających aromatach bananów i goździków. Jasne, naturalnie mętne i mocno nagazowane, klasyczne piwo pszeniczne w bawarskim stylu.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 12,5 % wag.
Alkohol - 5,2 % obj.

PSZENICZNE - 15,1% udziału w sprzedaży.
Silna trzecia kategoria z ponad 15% udziałem w sprzedaży. W Browarze Bałtów obserwowany jest roczny wzrost, co potwierdza rosnące zainteresowanie stylem.





APA „Zmiana Warty” – świetna propozycja dla tych, którzy kochają cytrusowy aromat z intensywną goryczką i słodowym finiszem. Cechuje się piękną, bursztynową barwą

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 11,8 % wag.
Alkohol - 5,4% obj.

Blisko 8% całkowitej sprzedaży i mocna pozycja w segmencie piw rzemieślniczych.



Miodowo - propolisowe „Pieśń Pszczoły” – nasza duma - jedyne takie piwo w Polsce. Dla tych, którzy pragną doświadczyć czegoś naprawdę wyjątkowego. W smaku delikatnie słodkie, skonstrastowane goryczką chmielową i specyficzną nutą propolisu.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 12,5% wag.
Alkohol - 4,5% obj.

MIODOWE – 7,8% udziału w sprzedaży. W Browarze Bałtów notuje duży wzrost, zwiększając znaczenie segmentu smakowego.



Hazy IPA „Płomienne Zorze” – to doskonała propozycja dla miłośników tropikalnych aromatów. Jasne, mętne piwo o dobitnej goryczce, która jednak nie dominuje smaku, ponieważ jest idealnie zrównoważona owocowymi nutami.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 14 % wag.
Alkohol - 5,6 % obj.

Hazy IPA Stanowi ponad 5% wolumenu i wzmacnia kategorię nowofalową.



Stout owsiany „Wilczy Trop” – dla miłośników głębokich, ciemnych smaków. Najbardziej wyczuwalne nuty kawowe, dostrzegalne także smaki czekolady i karmelu. Dodatek płatków owsianych nadaje piwu jedwabistości.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 13% wag.
Alkohol - 5,1% obj.

Niszowa, ale stabilna kategoria z 3% udziałem w wolumenie, stanowiąca idealne uzupełnienie kategorii piw smakowych.





PIWA BEZALKOHOLOWE



IPA bezalkoholowe – to doskonała propozycja dla tych, którzy cenią sobie pełnię smaku piwa, a jednocześnie chcą uniknąć alkoholu. Nasze bezalkoholowe IPA to piwo o wyczuwalnym, intensywnym aromacie chmielu, który idealnie współgra ze słodowym charakterem. Orzeźwiająco i bogate w smaku, oferuje prawdziwą przyjemność z degustacji bez kompromisów..

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 6% wag.
Alkohol - <0,5 % obj.

0% IPA – 5,4% udziału w sprzedaży.
Stanowi ponad 5% całkowitej sprzedaży i wzmacnia segment nowofalowy. W Browarze Bałtów kategoria rośnie powyżej 20% r/r, szybciej niż rynek (+8,1%).



Bezalkoholowe Tropical Ale – to wyjątkowe piwo dla miłośników egzotycznych smaków i aromatów. Charakteryzuje się intensywnym, tropikalnym bukietem, w którym dominują nuty mango, ananasa i marakuji. Idealnie zbalansowane, z delikatną słodowością, która podkreśla owocowe akcenty. To orzeźwiający wybór na każdą okazję.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 6% wag.
Alkohol - <0,5 % obj.

+ 0% TROPICAL – 4,2% udziału w sprzedaży
Podobny udział jak Hazy IPA, wzmacnia segment smakowy. W Browarze Bałtów obserwowany jest wzrost przekraczający 20% r/r, powyżej trendu rynkowego.





21



11



Nasze piwa dostępne są również w eleganckich zestawach prezentowych, idealnych do sprzedaży sezonowej oraz ofert specjalnych. Starannie zaprojektowane opakowania podkreślają rzemieślniczy charakter marki i doskonale sprawdzają się jako produkt premium.

W ofercie posiadamy także butelki o pojemności 1L oraz 2L, które stanowią atrakcyjną propozycję sprzedażową – zarówno na okazje okolicznościowe, jak i do ekspozycji specjalnych. Większe formaty wyróżniają się na półce i skutecznie przyciągają uwagę konsumenta.



BROWAR
BAŁTÓW

HORECA PREMIUM



Wsluchajac sie w potrzeby i sugestie Partnerow gastronomicznych, Browar Baltow przygotowal limitowana linie piw premium dedykowana wyklacznie kanaowi HoReCa. Nowa odslona portfolio powstala z mysla o budowaniu unikatowosci oferty oraz realnym wsparciu sprzedazy w restauracjach, hotelach i barach.

Seria Browar Baltow Premium HoReCa zostala zaprojektowana tak, aby nie byla dostepna w innych kanaalach dystrybucji. Dzieki temu Partnerzy gastronomiczni otrzymuja produkt wyrozniajacy sie rynkowo, ktory:

- podkreśla ekskluzywny charakter karty napojów,
- ogranicza bezpośrednie porównania cenowe z retail,
- wzmacnia wizerunek lokalu jako miejsca oferującego selektywny asortyment,
- zwiększa atrakcyjność oferty premium dla gości.

Elementem innowacyjnym projektu jest format butelki 0,3 l, dopasowany do realnych potrzeb segmentu HoReCa. Mniejsza, elegancka forma:

- idealnie sprawdza się w hotelowych minibarach i strefach room service,
- pozwala na utrzymanie maksymalnej świeżości produktu,
- wspiera serwis degustacyjny i foodpairing,
- zwiększa rotację oraz komfort konsumpcji.

Nowa linia to połączenie sprawdzonej jakości piw Browaru Baltow z formatem odpowiadajacym wspolczesnym trendom gastronomii – innowacyjnym, selektywnym i stworzonym wyklacznie dla HoReCa.





Pils „Serce Smoka” – nowość HoReCa w formie premium 0,3 l. Klasyczny pils w nowej odsłonie stworzonej specjalnie dla segmentu HoReCa. „Serce Smoka” w eleganckiej, kompaktowej butelce 0,3 l podkreśla premium charakter serwisu i pozwala zaoferować gościom idealnie świeże, orzeźwiające piwo w stylowej formie – dostępne wyłącznie w kanale HoReCa. Profil smakowy oparty na szlachetnych odmianach chmielu zapewnia wyraźną, świeżą goryczkę z lekką nutą ziołowo-kwiatową oraz czyste, wytrawne zakończenie, które doskonale komponuje się z gastronomią.

Dolna fermentacja;
Ekstrakt - 11,8 % wag.
Alkohol - 4,9 % obj.

Pszeniczne „Tajemnica Wiedźmy” – nowość HoReCa w formie premium 0,3 l. Klasyczne piwo pszeniczne w nowej odsłonie dedykowanej gastronomii. „Tajemnica Wiedźmy” dostępna w eleganckiej butelce 0,3 l to propozycja stworzona specjalnie dla segmentu HoReCa – wersja premium dostępna wyłącznie w kanale gastronomicznym, podkreślająca świeżość i aromatyczny charakter stylu. Lekka, orzeźwiająca kompozycja aromatów banana i goździków oraz naturalna mętność nadają piwu autentyczny, bawarski profil, który doskonale sprawdza się w foodpairingu i letnim serwisie.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 12,5 % wag.
Alkohol - 5,2 % obj.

IPA bezalkoholowe „Off road” – nowość HoReCa w formie premium 0,3 l. Nowofalowy charakter i pełnia chmielowego aromatu w odsłonie <0,5% stworzonej specjalnie dla segmentu HoReCa. Bezalkoholowe IPA w eleganckiej butelce 0,3 l to propozycja premium dla gości, którzy oczekują intensywnego smaku piwa rzemieślniczego bez zawartości alkoholu – wersja dostępna wyłącznie w kanale gastronomicznym. Wyraźny, aromatyczny profil chmielowy harmonijnie łączy się ze słodową bazą, tworząc orzeźwiające i bogate w smaku piwo, które doskonale sprawdza się jako alternatywa do klasycznych stylów oraz w ofercie „no/low alcohol”.

Górna fermentacja;
Ekstrakt - 6 % wag.
Alkohol - <0,5 % obj.



BROWAR BAŁTÓW

LIMITED EDITION





BAŁTOWSKIE PIWO Z TWOJĄ ETYKIETĄ

Jednym z kluczowych atutów, jakie możemy zaoferować naszym partnerom jest możliwość stworzenia personalizowanych etykiet z unikalnym logo i grafiką Waszej firmy. Dlaczego to ważne?

- wyróżnienie na tle konkurencji - personalizowana etykieta jest doskonałym narzędziem, by wyróżnić się na tle innych i zaoferować swoim klientom coś, czego nie dostaną w żadnym innym miejscu,
- silniejsza tożsamość marki - personalizowane piwo ze specjalną etykietą podnosi prestiż marki, kreując trwałe połączenie między smakiem wyjątkowego piwa a Waszą marką.

Unikalność i indywidualne podejście do klienta jest kluczem do sukcesu. Dlatego dołożymy wszelkich starań, by nasze piwo nie tylko smakowało wyjątkowo, ale też wyglądało niepowtarzalnie i oddawało charakter Waszego biznesu.





BROWAR BAŁTÓW

RETAIL





Pale Ale „Szefer puszczy” – piwo górnej fermentacji o wyrazistym, chmielowym charakterze. W aromacie dominują świeże nuty grejfruta i soczystej pomarańczy, uzupełnione delikatną, żywiczną świeżością.

W smaku wyraźna, ale dobrze ułożona goryczka harmonijnie łączy się ze słodową bazą, pozostawiając cytrusowy, lekko ziołowy finisz.

Warzone na wodzie z jurajskiego źródła. Charakterne, a jednocześnie wyjątkowo pijalne.

Górna fermentacja;
Ekstrakt 11,8 % wag.
Alkohol – 5,4 % obj.





BROWAR BAŁTÓW

WSPARCIE
KOMUNIKACYJNE





Mimo kraftowego charakteru Browar Bałtów, zapewniamy naszym Partnerom w pełni profesjonalne wsparcie komunikacyjne i handlowe. Oferujemy materiały POS, dedykowane ekspozytory, wsparcie promocyjne oraz spójną identyfikację wizualną dopasowaną do kanału sprzedaży.

Każdą współpracę traktujemy indywidualnie – elastycznie reagując na potrzeby sieci i wspierając działania sprzedażowe zarówno na poziomie centralnym, jak i lokalnym.

* Wartość pakietu marketingowego uzależniona jest od wartości składanych zamówień.



Wsparcie
Social Media



Strefa
konsumpcyjna



Personalizowane
lodówki



Personalizowane
szklanki



Personalizowane
POS



Merch



BROWAR BAŁTÓW | JURAPARK BAŁTÓW

SILNA MARKA MIEJSCA TO SILNA MARKA PRODUKTU



Browar Bałtów jest częścią dużego stabilnego ekosystemu, ponieważ JuraPark to:

- 450 000 turystów rocznie,
- najchętniej odwiedzana atrakcja turystyczna w woj. świętokrzyskim,
- 20 lat doświadczenia w turystyce,
- jedna z najbardziej rozpoznawalnych atrakcji turystycznych w Polsce,

Co zyskuje Partner?

- rozpoznawalność
- wiarygodność
- dostęp do niestandardowych form promocji
- naturalny ruch konsumentki
- cross-marketing
- kampanie wspierające sprzedaż
- siła Grupy JuraPark - 3 JuraParki w Polsce: Bałtów, Solec Kujawski i Krasiejów.





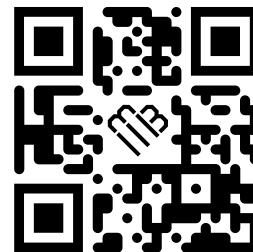
STORYTEL

Historie o Czarnej Stopce, przyjacielskim smoku czy tajemniczych głosach, które w czasie pełni da się słyszeć w pobliskim lesie – to tylko niektóre z Bałtowskich Opowieści, których można posłuchać w serwisie Storytel



ZESKANUJ KOD,
ABY POSŁUCHAĆ

storytel



WEJDŹ NA [BROWARBALTOW.PL](https://www.browarbaltow.pl)





Michał Czarnecki

Menadżer produkcji Browaru Bałtów. Prawdziwy mistrz piwowarstwa, który łączy pasję do doskonałego, rzemieślniczego piwa z miłością do regionu. Każde piwo które tworzy, to esencja tradycji i ducha Bałtowa w najczystszej postaci.



Mateusz Majchrzak

Główny piwowar. O piwie może rozmawiać godzinami, łącząc wiedzę merytoryczną z nietuzinkowymi ciekawostkami.



Paweł Wyroda

Piwowar. Dobiera najlepsze surowce, pilnuje fermentacji, kontroluje aromat i smak, a na końcu, jak prawdziwy mistrz rozlewu, dba o to, by w butelkach i kufiach znalazło się piwo w idealnej formie.




Czesław Pająk

Menedżer Sprzedaży

tel. 506 966 436

czeslaw@browarbaltow.pl

A large, bright yellow heart shape with a slightly irregular, hand-drawn appearance, centered on a white background. Inside the heart, the contact information for Browar Bałtów is printed in black text.

Browar Bałtów
27-423 Bałtów 170a
[www. browarbaltow.pl](http://www.browarbaltow.pl)
kontakt@browarbaltow.pl