


Pilsner Urquell.
SERWUJE

*Wytrawne
połączenia*

Skorupiaki, małże czy ostrygi
wysmienicie smakują
w towarzystwie Pilsner Urquell.
Obecny w piwie chmiel świetnie
podbija aromat morskich
smakołyków.



WYTRAWNY SMAK RODZI SIĘ Z CZASEM


Pilsner Urquell.
SERWUJE

*Wytrawne
połączenia*

Najwyższej jakości składniki piwa
Pilsner Urquell nadają mu słodki
smak zapiekanych orzechów,
a zarazem wytrawności goryczki.
Dopełnia się on naturalnie
z nutami smakowymi zawartymi
w wielu serach.



WYTRAWNY SMAK RODZI SIĘ Z CZASEM


Pilsner Urquell.
SERWUJE

*Wytrawne
połączenia*

Szczególny smak piwa Pilsner
w kompozycji z wołowiną tylko
wtedy zostanie podkreślony,
jeśli steki podamy średnio
krwiste. Wyrazisty smak mięsa
nie zdominuje podniebienia.



WYTRAWNY SMAK RODZI SIĘ Z CZASEM


Pilsner Urquell.
SERWUJE

*Wytrawne
połączenia*

Zupa ziemniaczana oraz zupy
podprawiane śmietaną perfekcyjnie
łączą się z wyrazistym smakiem
Pilsner Urquell i jego rzeźką
wyróżną nutą.



WYTRAWNY SMAK RODZI SIĘ Z CZASEM