
Kam:	Masu medijiem	No:	Maija Dulle (Mob.: 28825258)
Tēma:	“Valmiermuižas alus” turpina izaugsmi	Lapas:	1
		Datums:	X.06.2009

"VALMIERMUIŽAS ALUS" DIVKĀRŠO RAŽOŠANAS APJOMU UN UZSĀK TIRDZniecību "SKY" UN "STOCKMANN" VEIKALOS

VALMIERMUIŽA, 2009. gada XX. jūnijā – Lai nodrošinātu aizvien pieaugošo pieprasījumu, SIA “Valmiermuižas alus” ir divkāršojusi līdzšinējo alus ražošanas apjomu. Mazajai muižas alusdarītavai tas vienlaikus ir gan izaicinājums, gan gandarījums, jo gaišā, nepasterizētā “Valmiermuižas alus” tirdzniecība tika uzsākta tikai šī gada martā un dažos mēnešos tas jau ir paspējis iegūt lielu atzinību alus cienītāju vidū.

No 1. jūnija “Valmiermuižas alu” stikla pudelēs var iegādāties arī Rīgas lielveikalos "Sky" un "Stockmann". Savukārt izlejamo “Valmiermuižas alu” var iegādāties Rīgas rokbārā "Rock N Riga" un bārā "Salt N Pepper", kā arī Rīgas lielākajā vasaras alus dārzā "Nekādu problēmu”.

"Esam patīkami pārsteigti par to, ka liela interese par “Valmiermuižas alu” ir ne tikai Vidzemē, kur tas pieejams vairāk nekā 100 tirdzniecības vietās, bet arī Rīgā. Uzsākot darbību bijām ļoti piesardzīgi savās prognozēs un strādājam tikai ar 1/3 no alus darītavas pilnās jaudas. Pieaugot pieprasījumam tagad varam palielināt arī ražošanas apjomus. Lai saglabātu alus kvalitāti un nemainīgu garšu, mēs to brūvējam salīdzinoši maz. “Valmiermuižas alus” darītavas maksimālā jauda ir 60t mēnesī, kas ļauj pretendēt uz 0.5% no Latvijas alus tirgus,” stāsta Aigars Ruņģis, SIA “Valmiermuižas alus” līdzīpašnieks.

Kvalitāte pāri visam

““Valmiermuižas alus” uz garšu netaupa, attiecīgi mūsu alus cena ir viena no augstākajām Latvijā. Šo cenu veido tas, ka alus brūvēšanai izmantojam tikai augstākās kvalitātes izejvielas. Sekojam savam pozicionējumam, ka īsts alus gardēžiem ir jābrūvē lēnām un nesteidzīgi, pēc senajām aldaru metodēm. Spriežot pēc augošajiem pārdošanas apjomiem, pircēji to ir novērtējuši,” turpina Aigars Ruņģis.

Alus, kas prasa pacietību

Lai “Valmiermuižas alus” iegūtu bagātu garšu, tas tiek brūvēts pēc senas receptes, izmantojot tikai augstākās kvalitātes dabīgās izejvielas, un ievērojot nepasterizētam alum nepieciešamo nesteidzīgu brūvēšanas un filtrēšanas procesu, kas aizņem vienu mēnesi. “Valmiermuižas alus” receptūras izstrāde un brūvēšana prasīja turpat pusgadu.

Par SIA “Valmiermuižas alus”

SIA “Valmiermuižas alus” ir mazā muižas alusdarītava pie Valmieras, kas atrodas leģendām apvītās Valmiermuižas vēsturiskajā teritorijā. Jaunas ražotnes, receptes un dizaina izstrādē ieguldīti 2.5 miljonus latu. Pirmais gaišais, nepasterizētais “Valmiermuižas alus” pircējiem tika piedāvāts 2009. gada martā.

Papildinformācijai:

Maija Dulle, SIA “Valmiermuižas alus” sabiedrisko attiecību konsultante
Mob.: 28825258, e-pasts: maija.dulle@sab.lv, Skype: Maija.Dulle, Twitter: @Maija_Dulle