



BANSKOBYSSTRICKÝ PIVOVAR, a. s.
Sládkovičova 37
974 05 Banská Bystrica
Slovenská republika

Banskobystrický
PIVOVAR

Banskobystrický pivovar présente la tradition et l'innovation brassicole slovaques au SIAL Paris 2026

Banskobystrický pivovar, a.s., producteur de la bière primée Urpiner, présentera son portefeuille au SIAL Paris 2026, qui se tiendra du 17 au 21 octobre à Paris Nord Villepinte. La brasserie y présentera son savoir-faire brassicole traditionnel ainsi que ses innovations technologiques, avec un accent particulier sur sa nouvelle génération de bière sans alcool.

Située au cœur de la Slovaquie, la brasserie Banskobystrický pivovar s'inscrit dans une longue tradition brassicole remontant à plusieurs siècles. La brasserie actuelle a été fondée en 1971 et, après une période de transformation, a fait l'objet d'une modernisation complète à partir de 2007. Aujourd'hui, elle associe le savoir-faire brassicole traditionnel aux technologies modernes, tout en accordant une importance particulière à la qualité, à l'authenticité et à la régularité de ses produits.

La marque phare de la brasserie, **Urpiner**, se distingue par son goût original, ses recettes traditionnelles et son processus de maturation naturelle. Selon le type de bière, les bières Urpiner mûrissent naturellement jusqu'à sept semaines. Des ingrédients soigneusement sélectionnés – une eau de source cristalline provenant des collines environnantes, du malt de Levický bénéficiant d'une indication géographique protégée par l'Union européenne et des houblons de qualité supérieure – sont à la base de leur caractère distinctif. La qualité des bières Urpiner est attestée par de nombreuses distinctions nationales et internationales obtenues lors de prestigieux concours de dégustation.

Le portefeuille comprend une large gamme de bières répondant aux différentes préférences des consommateurs, des lagers blondes traditionnelles aux bières brunes et aux bières spécialement houblonnées. Parmi les produits emblématiques de la brasserie figure **Urpín 93**, une bière dont le nom rend hommage à la marque historique Urpín ainsi qu'au mont Urpín, la colline emblématique qui domine Banská Bystrica.

L'une des principales innovations présentées au SIAL Paris sera la nouvelle génération de bière sans alcool Urpiner. La brasserie a mis en place une technologie avancée de désalcoolisation membranaire permettant d'éliminer l'alcool d'une bière entièrement brassée et maturée, sans la soumettre à un traitement thermique. Contrairement aux procédés reposant sur une fermentation écourtée ou une production différente dès le départ, cette technologie permet de préserver le goût et les arômes naturels de la bière, ainsi que son corps et le caractère d'une lager traditionnelle. Le résultat est une bière sans alcool offrant une expérience authentique, avec une teneur en alcool minimale et sans compromis sur le goût.

Cette nouvelle technologie constitue également la base des boissons panachées sans alcool **Urpiner Citrus Nealko** et **Urpiner Cherry Nealko**, qui associent le caractère de la nouvelle lager sans alcool à des arômes rafraîchissants d'agrumes ou de cerise.

En associant **le savoir-faire brassicole traditionnel slovaque, des ingrédients soigneusement sélectionnés et l'innovation technologique**, Banskobystrický pivovar poursuit le développement de son portefeuille tout en préservant le caractère authentique de ses bières. À l'occasion du SIAL Paris



BANSKOBYSŤICKÝ PIVOVAR, a. s.
Sládkovičova 37
974 05 Banská Bystrica
Slovenská republika

Banskobystrický
PIVOVAR

2026, la brasserie se réjouit de rencontrer ses partenaires internationaux, de présenter ses produits et d'explorer de nouvelles opportunités de coopération sur les marchés internationaux.