

SCHMELZER HOIBE



Unsere Schmelzer Hoibe hat weniger Alkohol als unser Helles und ist somit der ideale Durstlöscher für schweißtreibende Arbeit.

Gleichzeitig ist es das ideale Getränk für alle, die gerne in leichteres Bier genießen wollen, ohne auf den typischen Biergeschmack zu verzichten.

Der Schmelzer ist in einer Glashütte für die richtige Zusammensetzung und das Einbringen des Gemenges aus Scherben, Pottasche, Quarzsand, Kalk und Soda in den Hafen des Glasofens verantwortlich, wo es zu verarbeitungsfähigem Glas erschmolzen wird. Die Umgebungstemperatur vor dem Ofen beträgt um die 50°C.

(Für alle Nicht-Bayern: „Hoibe“ ist der Ausdruck für 0,5 l Bier.)



Produktdaten

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Schmelzer Hoibe | Euro-Flasche 0,5 l |
| EAN Code | 4260015044000 |
| Gebinde | 20 x 0,5 l |
| Anzahl / Palette | 40 |
| alc. Gehalt | 3,5 % |
| Stammwürze | 9,3 % |
| Brauart | untergärig |
| Zutaten | Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen |
| MHD | 6 Monate |

SEIT  1889