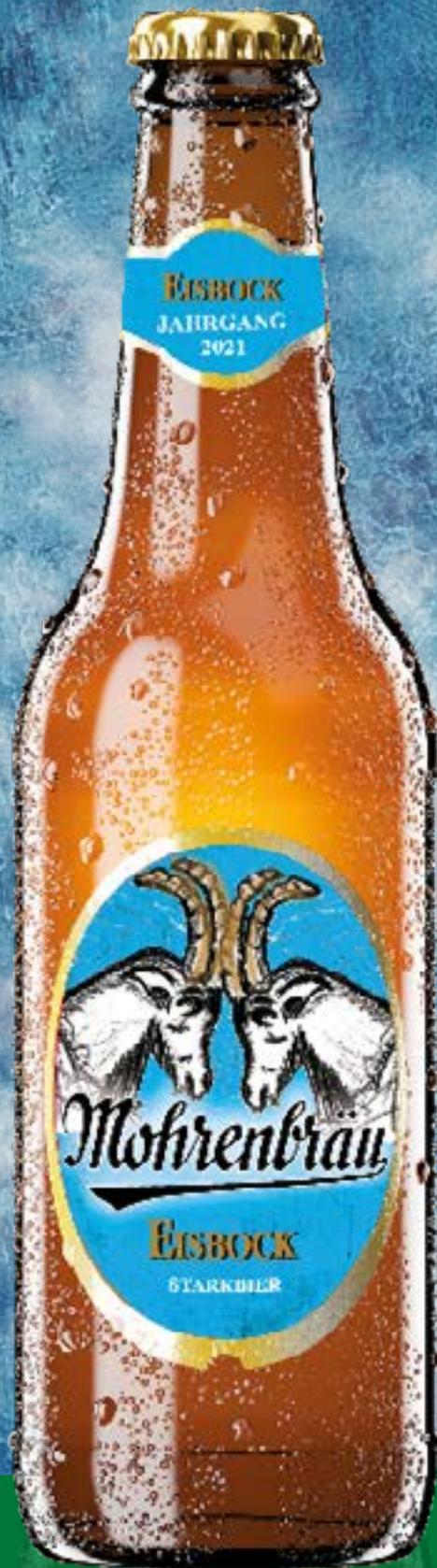


# MOHRENBRÄU EISBOCK. GUTES BRAUCHT ZEIT.



  
**Mohrenbräu**  
das Vorarlberger Bier

# MOHRENBRÄU EISBOCK GUTES BRAUCHT ZEIT!

Was vor über 130 Jahren in Oberfranken zufällig erfunden wurde, hat auch bei uns schon zehn Jahre Tradition.

Durch einen Prozess, bei dem dem Bier bei Temperaturen von zehn Grad unter Null die Feuchtigkeit entzogen wird, entwickelt der Eisbock seine unverwechselbaren Eigenschaften. Mit einem Alkoholgehalt von zehn Volumenprozent und intensivierten Geschmacksnoten wird er zu einem wahren Schatz für Genießer.

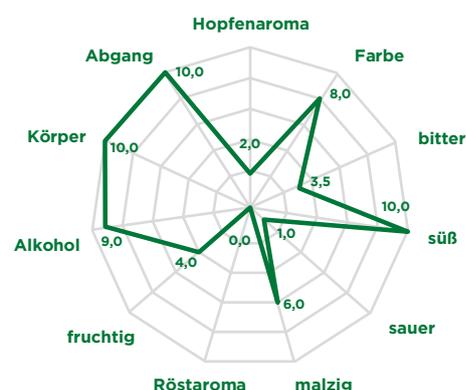
Der Eisbock ist eine perfekte Wahl als Digestif, Dessertbier oder als Begleiter zu köstlichen Gerichten wie Wild, Steak, würzigem Käse, Crème Brûlée, Mousse au Chocolat oder anderen süßen Leckereien.

## REZEPT-TIPP: TIRAMISU MIT SAUERRAHM

Hier scannen zum Rezept



-  10 % Vol.
-  20 % Stammwürze
-  bernstein
-  süßlich, fruchtig mit dezenter Hopfennote
-  Karamell, Sherrynoten, Marzipan, Dörrobst
-  feinporig
-  feine Perlage
-  8 - 14 °C
-  Wild, Steak, Käse, Creme Brulée, Mousse au Chocolate
-  10 Jahre



**Zutaten:** Wasser, Malz: Pilsner, Münchner Malz, Cara Hell, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
15160	0,33 l	Flasche	1 FL	-	9013500008194	-	0,54	-
15161	0,33 l	Kiste	20 FL	40	9013500008194	9013500008200	12,6	-