PFEFFERSACK
Creativbier

Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

WÜRZIG. FRUCHTIG.

Gewürz- und Fruchtbiere werden komplett mit natürlichen Rohstoffen hergestellt. So entstand das Gewürzbier dadurch, dass dem Sud im 7. Jahrhundert, vor der Festlegung des Reinheitsgebotes 1516, etliche Gewürze beigemischt wurden, die anstatt des Hopfens für einen runden Geschmack sorgen sollten.

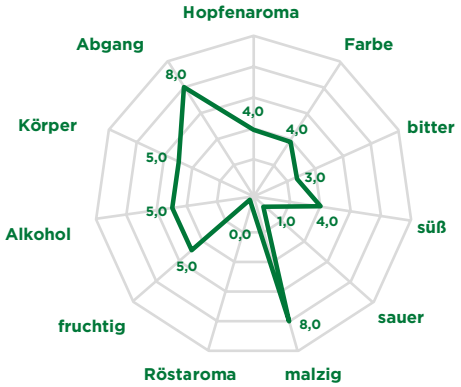
Der Mohrenbräu Pfeffersack ist ein unfiltriertes Märzen, das durch Zugabe von Kampot-Pfeffer eine würzige und aromatische Note erhält. Dies ist eine interessante und unkonventionelle Art, traditionelles Bier mit neuen Geschmackselementen zu kombinieren. Das feine Pfefferaroma verleiht dem Bier seinen scharfen Charakter im Trunk und im Abgang.

Die Welt der handwerklichen Biere bietet viele Möglichkeiten zur Kreativität, und das Hinzufügen von Gewürzen wie Pfeffer kann zu einzigartigen und aufregenden Geschmackserlebnissen führen.

REZEPT-TIPP: VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

Hier scannen zum Rezept

- 5,4 % Vol.
- 12,4 % Stammwürze
- opalisierend, gold-gelb
- feiner Pfefferduft
- Pfeffer-Aroma und Schärfe
- feinporig
- spritzig und scharf
- 12 °C
- Grillgut, Käsknöpfle und Käse
- MHD 5 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe, weißer und schwarzer Kampot Pfeffer

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
15001	0,75 l	Flasche	1 FL	-	9013500004028	-	1,428	-
15002	0,75 l	Karton	6 FL	84	9013500004028	9013500004066	8,57	-
1482	20,0 l	Behälter	1 BEH	30	-	9013500003915	25,1	239x239x549