

MOHRENBRÄU RADLER. GRAPEFRUIT.



FRUCHTIG. HERB.

Der Name „Radler“ stammt aus dem Deutschen und bedeutet „Radfahrer“. Die Geschichte besagt, dass dieses Getränk in den 1920er Jahren in Deutschland entstand, als ein Wirt in der Nähe einer Fahrradstrecke Bier mit Zitronenlimonade mischte, um durstigen Radfahrern eine erfrischende Option anzubieten, die nicht zu stark alkoholisiert war.

Unsere Variante ist eine moderne Interpretation des klassischen Radlers. Statt Zitronenlimonade wird hier Grapefruitlimonade verwendet, um dem Getränk eine leicht bittere, aber gleichzeitig erfrischende Note zu verleihen.

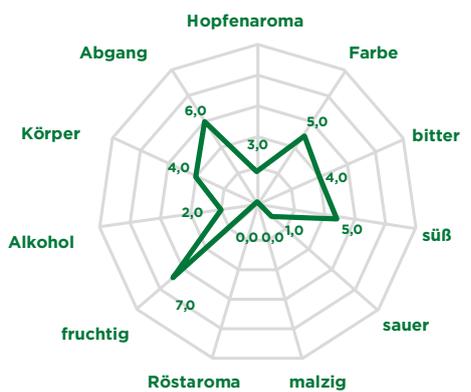
Dieses Mischgetränk eignet sich besonders gut für den Sommer und als Durstlöcher nach sportlichen Aktivitäten. Es bietet eine angenehme Kombination aus Biergeschmack und fruchtiger Süße, ohne zu überwältigend zu sein.

REZEPT-TIPP:
MARINIERTER BIER-ANANAS MIT TOPFENGRATIN

Hier scannen zum Rezept




-  2,5 % Vol.
-  10,4% Stammwürze
-  lachsfarben
-  nach Grapefruit und Blutorange, fruchtig herb
-  feinherb, leicht süßlich, feine Grapefruitnoten, im Abgang harmonisch zartbitter und anhaltend
-  feinporig, cremig
-  spritzig und elegant
-  8 °C
-  Fruchtsorbet, Fruchtsalat und raffinierte Bowlen
-  7 Monate



Zutaten: Biermischgetränk aus 45% Spezialbier und 55% Limo mit Blutorange-Grapefruit-Saft, Malz: Pilsner, 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)
15066	0,33 l	Flasche	1 FL	-	9013500002970	-	0,54	-
15060	0,33 l	Kiste	20 FL	48	9013500002970	9013500003052	12,3	400x300x222
15062	0,33 l	Träger	8 FL	120	9013500002970	9013500003274	4,53	262x130x195
15063	0,33 l	Träger	240 FL	30	9013500002970	9013500003281	150,4	600x400x1140