

APPENZELLER BIER QUÖLLFRISCH ZITRONEN-PANACHÉ HA 24X MW 2° 33CL



33cl

Fabricant

Appenzeller

Titre alcoométrique

2 %

Processus de fabrication

Die Basis bildet ein klassisch gebrautes Quöllfrisch-Bier, das mit einer Zitronenlimonade auf Basis von Zitronensaft aus Konzentrat und natürlichen Aromen verschnitten wird. Durch die präzise Abstimmung der Anteile entsteht ein harmonisches, qualitativ konstantes Mischgetränk.

Température de dégustation

3 °C - 5 °C

Liste des ingrédients

Zitronenlimonade 57%
(Wasser, Invertzucker,
Zitronensaft aus Konzentrat
10%, natürliche Aromen),
Bier 43% (Wasser,
GERSTENMALZ, Hopfen)

1.70

(y compris la TVA)