Krombacher Weizen Alkoholfrei 11x0,5l

Überzeugend gut: Das Weizen aus Krombach

Wie kommt eine alteingesessene Pils-Brauerei plötzlich auf die Idee, ein Weizenbier brauen zu wollen? Weil wir wissen wollten, wie ein Weizen aus Krombach schmeckt. Angetrieben von der Suche nach dem perfekten Weizenbiergeschmack haben wir dazu die Menschen gefragt, die bei Krombacher für den Erfolg unserer anderen Sorten verantwortlich sind: Sie.

Wir haben erst angefangen, unser Weizenbier zu brauen, nachdem wir in Gesprächen mit echten Weizenkennern - nämlich unseren Verbrauchern - verstanden haben, wie ein perfektes Weizen eigentlich schmecken muss.

In vielen Anläufen haben wir daraufhin nach unserem Krombacher Weizen gesucht, haben eine eigene Hefe-Reinzucht entwickelt und in unserer allein dafür aufgebauten neuen Brauanlage unterschiedliche Ansätze ausprobiert, verkostet, verworfen, weiter experimentiert, verfeinert und schließlich perfektioniert.

Das endgültige Urteil allerdings haben erneut all jene Weizen-Experten gefällt, die wir bereits zuvor befragt hatten. Der überzeugend fruchtige, vollmundige und natürliche Geschmack unseres naturtrüben Krombacher Weizens war dabei unser alleiniges Argument. Überzeugen Sie sich selbst.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	118,00 kj
Brennwert kcal	28,00 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	6,10 g
davon Zucker	2,70 g
Ballaststoffe	0,00 g
Eiweiß	0,50 g
Salz	0,00 g
Natrium	0,00 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Nein
Milch	Nein

Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0,00 % Vol.

Zutaten

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Gärungskohlensäure, Hefe