

Budějovický Budvar B: Special Kräusened Fadøl 30 Itr.



Vi introducerer nu den nye upasteuriserede Budějovický Budvar fadøl Special lager – med tilnavnet Kräusened. Der er tale om et helt specielt produkt, hvor den indledende bryggeproces af Kräusened Lager, godt nok er den samme som ved Budvar Premium Lager – altså brygget med udvalgt Moravian byg malt, hel Saazerhumle, filtreret, 90 dages lagringstid omkring nul grader, men her som noget specielt – Kräusening håndtering – med eftergæring på fadet.

Processen – og forskellen – er den, at der ved aftapningen på fade, tilsættes en lille portion frisk grøn urt og ny gærkultur fra en nyere brygning (teknisk kaldet Kräusening), hvorved en ny gæring startes på fadene. Dette giver øllet anderledes egenskaber og en helt eventyrlig friskhed i smagen.

Øllet fremstår stadig gyldent, men nu svagt sløret, da øllet efter Kräusening processen ikke er filtreret. Budvar Special – Kräusened er friskere, mere tør og ren i smagen end den traditionelle Budvar Original pilsner.

Fyldig og let på samme tid – en dejlig frisk oplevelse.

Land	
Type	Fad
Farve	Lys gylden
Alc. Vol.	5 %

Ønsker du yderligere information om produktet eller vores spændende sortiment - kontakt din konsulent eller vores KundeService.

Du kan bestille varer via din konsulent, vores hjemmeside www.theobrandts.dk eller ved at kontakte vores KundeService på telefon **32 52 45 00**.

