

BREAD BEER, EINFACH TAMI GUET!



DAS BESTE AUS DEM OFEN TRIFFT AUF
DAS BESTE AUS DEM BRAUKESSEL

Gutes Brot und erfrischendes Bier teilen dieselbe Geschichte. Beide entstehen aus Hingabe für Handwerk, Natur und Genuss. Beide brauchen Zeit und auserlesene Zutaten, um ihren Geschmack zu entfalten.

Das *Bread Beer* ist die perfekte Kombination aus beidem. Unverkauftes Brot wird mit frischem Quellwasser, Hefe, Hopfen und Gerstenmalz gebraut. Dabei entsteht das bernsteinfarbene und geschmackvolle Spezialbier.



Genuss beginnt mit Wertschätzung. Beim Bread Beer findet das letzte Brotbrösmeli den Weg in die Flasche. Darum schmeckt es so tami guet.



DAS BESTE AUS DEM OFEN TRIFFT AUF DAS BESTE AUS DEM BRAUKESSEL:

Das unverkaufte Brot wird getrocknet und zu Brotbrösmeli vermahlen, bevor es im Braukessel zu Quellwasser, Hefe, Hopfen und Gerstenmalz zugefügt wird. Dort ersetzt es bis zu einem Drittel des Braumalzes und wird während dem Brauprozess zu vergärbarem Zucker umgewandelt. Pro 100 Liter Bier werden rund 8 Kilogramm unverkauftes Brot verarbeitet.

Das Resultat ist ein bernsteinfarbenes und geschmackvolles Spezialbier. Gebraut wird es mit Brot, welches Schweizer Handwerksbäcker auf traditionelle Weise hergestellt haben. Das ist gut fürs Bier, denn das Brot enthält viele einzigartige Aromen, die sich während der Teigreifung und im Ofen entwickelt haben.



US LIEBI ZUM BROT

Genuss beginnt mit Wertschätzung. Beim Bread Beer findet das letzte Brotbrösmeli den Weg in die Flasche. Darum schmeckt es so *tami guet*.



Bread Beer

Bier aus Brot von:
Basler Brot, St. Galler,
Baquette Paysanne,
Bien Cuit und Paillasse



Sutter Begg's Aktion
„Against Food Waste“



Handmade - gönn' ich mir