





Unser Bier braut Clemens Härle



APFELGOLD



alkoholfrei

DAS BIERERLEBNIS

Härle ApfelGold – ein alkoholfreies Biermischgetränk, das Biererlebnis und Frucht auf besondere Weise verbindet. Schon beim ersten Schluck zeigt sich sein Charakter: feinmalzig, natürlich, fruchtig, mega erfrischend – eben richtig lecker. Die Äpfel bringen eine saftige Säure, die Birnen eine weiche, runde Süße – ganz ohne zugesetzten Zucker. In der Herstellung setzen wir auf Qualität und Ursprünglichkeit. Gebraut wird ApfelGold mit besten, natürlichen Bio-Rohstoffen aus Allgäu-Oberschwaben – ohne Aromen, ohne Extrakte, ohne synthetische Zusatzstoffe. Unser Braugetreide beziehen wir von Biohöfen aus Oberschwaben, Hopfen sowie Äpfel vom Biohof Bentele in Tettngang. Dazu Wasser aus den Quellen des nahen Naturschutzgebietes Adelegg.

Härle ApfelGold steht für ehrliche Rohstoffe, regionale Herkunft und ein modernes Biererlebnis ohne Alkohol. Naturtrüb. Erfrischend. Einfach härlich.
(Alkohol < 0,3 % vol.)



DIE AUSZEICHNUNGEN

Härle ApfelGold trägt das Bioland-Siegel und das Bio-Siegel des Landes Baden-Württemberg. Die Bio-Qualität der Rohstoffe und deren Verarbeitung in der Brauerei werden ständig von einer unabhängigen Kontrollstelle überwacht.

DAS GEBINDE

Härle ApfelGold wird in Euro-Mehrwegflaschen mit einem Drittel Liter Inhalt abgefüllt. Die Etiketten bestehen aus 100 % Altpapier und die Kästen ausschließlich aus recyceltem Kunststoff.

Kasten:	20 x 0,33 l Euroflaschen
Kastengröße:	40 x 30 x 23 cm (BxTxH) Eurokisten
Einheiten pro Palette:	40 Kästen
Gewicht Vollgut-Kasten:	13,2 kg
Pfand:	3,10 Euro

DIE DATEN

EAN-Code Flasche 0,33 l:	40 34457 002832
EAN-Code Kasten 20 x 0,33 l:	40 34457 012831

DIE WERBEMITTEL

Sowohl für die Verkaufsförderung wie auch die Innenwerbung stehen aufmerksamkeitsstarke Werbemittel zur Verfügung: Metoschilder, Fensterplakate und Deckenhänger im Format DIN A2, Kastenstecker und Bierdeckel.

