





Unser Bier braut Clemens Härle

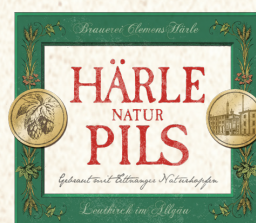


NATUR PILS



DAS BIERERLEBNIS

Natur und Braukunst vereinen sich in diesem Spitzen-Pilsener zu einem einzigartigen Genuss: Herb-frisch im Geruch, zartgelb in der Farbe – und herrlich prickelnd im Geschmack. Gebraut wird dieses feinerbe Spezialitätenbier mit hochwertiger Sommergerste von elf Biobauern aus Oberschwaben und dem Allgäu sowie mit aromareichem Naturhopfen vom Biohof Bentele aus Wellmutsweiler bei Tettnang. Da Härle Natur Pils unfiltriert auf Flaschen gezogen wird, sorgt die feine Hefetrübung für ein natürliches, charaktvolles Geschmackserlebnis. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,7% vol.



DIE AUSZEICHNUNGEN

Die Bio-Eigenschaften von Härle Natur Pils werden durch das EU-Bio-Siegel garantiert. Darüber hinaus erfüllt es die hohen Anforderungen von Bioland und trägt das Biozeichen des Landes Baden-Württemberg, da sämtliche Rohstoffe aus dem Ländle stammen.



DAS GEBINDE

Härle Natur Pils wird in grüne Mehrwegflaschen mit einem Drittel Liter Inhalt abgefüllt und in handlichen kleinen Kästen mit 11 Flaschen angeboten. Für die Gastronomie steht das Bier auch in 20-Liter-Keg-Fässern zur Verfügung.

Kasteninhalt:	11 x 0,33 l Mehrwegflaschen
Kastengröße:	30 x 20 x 29 cm (B x T x H)
Einheiten pro Palette:	64 Kästen
Gewicht Vollgut-Kasten:	8 kg
Pfand:	2,38 Euro/Kasten

DIE DATEN

EAN Flasche:	40 34457 00192 7
EAN Kasten:	40 34457 01192 6

DIE WERBEMITTEL

Sowohl für die Verkaufsförderung wie auch die Innenwerbung stehen aufmerksamkeitsstarke Werbemittel zur Verfügung, die den exklusiven Anspruch der Marke Härle Natur Pils unterstreichen: Metoschilder, Fensterplakate und Deckenhänger Format DIN A 2, formschöne Pilspokale 0,20 und 0,30 l



Brauerei Clemens Härle, Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu
Tel.: 07561/9828-0, Fax: 07561/9828-50, E-Mail: info@haerle.de, Web: www.haerle.de