

BIOLOGISCHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

SEEZÜNGLE



TAMTAM OHNE
FIRLEFANZ

DAS SEEZÜNGLE

BIOLOGISCHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

HERGESTELLT AUS VERGORENER BRAUMALZWÜRZE

UND DIREKTSAFT

... KEINE LIMO, DA ICH
NICHT SÜSS GENUG BIN!

... DAS IST RICHTIG SPANNEND!
BLÄTTERE WEITER UND
ERFAHRE, WARUM ICH IM
SUDHAUS GEMACHT WERDE.

... FRUCHT IST EINFACH TRUMPF!
EGAL OB KIRSCHKE, BIRNE,
TRÄUBLE, RHABARBER ODER
ARONIA.

DER STECKBRIEF

BIO & HERGESTELLT MIT GRÜNER ENERGIE

MIT FRÜCHTEN UND BEEREN
DIREKT VON HEIMISCHEN LANDWIRTEN

MIT DIREKTSAFT

MIT KOHLENSÄURE

OHNE ALKOHOL

OHNE LAKTOSE & OHNE GLUTEN

Alle Sorten enthalten Gerstenmalz, aber glutenfrei nach VO (EG) 41/2009.



Die Bioeigenschaften werden kontrolliert von ABCert (DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft)



KREISLAUFWIRTSCHAFT
FÜR
KLIMASCHUTZ

Finde heraus was Dein SeeZüngle
zu bieten hat und was es eben
auch nicht hat!



FRÖHLICHES
ABENTEUER



SCHON MAL
GEZÜNGELT?



Die fruchtige Sauerkirsche
mit herrlicher Süße
macht Lust auf Schabernack



VOM ACKER...



MIT

Bio-Gerste aus Oberschwaben

Bio-Beeren und Bio-Obst aus
der Bodenseeregion und aus
Oberschwaben

Bio-Rübenzucker aus dem
Augsburger Raum

BIOANBAU:

Bodenschutz

Bienenfreundlichkeit

Wasserschutz

Artenschutz

Vorbeugender Pflanzenschutz

OHNE

Künstliche Düngemittel

Pflanzenchemie

Gentechnik



Das fruchtig, leicht und milde Aroma reifer Bodenseebirnen sorgt für Freudentaumel

SCHON MAL GEZÜNGELT?

FRUCHTIGE WOHLTAT

... ÜBER DEN LANDWIRT ...

MIT

Direktbezug der Rohstoffe dank langjähriger Partnerschaften mit bäuerlichen Familienbetrieben aus dem Allgäu und aus Oberschwaben

TIPP:

EINE INTERAKTIVE KARTE MIT UNSEREN PARTNERN UND LIEFERANTEN FINDEST DU AUF SEEZUENGLE.DE

OHNE

Groß, groß, groß – auch viele kleinere Landwirte bauen für Dein SeeZüngle an

Exotische Früchte... die weite Welt ist schön, aber wir lieben unsere heimischen Früchte und Rohstoffe



SCHON MAL
GEZÜNGELT?



Schwäbische Atempause!
Geballte Frucht, intensiver Geruch
und spritzige Sommerfrische
der schwarzen Johannisbeere
liefert neue Heldenenergie



SÄUERLICHE
ERFRISCHUNG



... ÜBER DIE KELTEREI ...



MIT

Die Kelterei Stiefel in Ravensburg
verarbeitet die Beeren und
das Obst für uns schonend zu
Direktsaft

OHNE

Lange Transportwege

Farbliche Manipulationen ...

Sonne, Regen, Böden und vieles
mehr beeinflussen das Wachstum,
darum ist unsere Ernte jedes Jahr
anders. Es kann also schon mal
sein, dass Dein SeeZüngle nicht
immer die gleiche Farbe hat.
Ist aber nur natürlich und kein
Grund zur Sorge!

GUT ZU WISSEN:
DIREKTSAFT: FRUCHTSAFT, DER NACH DEM
PRESSEN UND KELTERN UNSERER SEEZÜNGLE-
FRÜCHTE SOFORT IN MEHRWEGFÄSSER
ABGEFÜLLT UND ZU UNS GEBRACHT WIRD.



Herzensgetümmel durch die Liaison
von feinsäuerlichem Rhabarber und
fruchtig-frischer Erdbeere



SCHON MAL
GEZÜNGELT?



HERZLICHE
UMARMUNG



... ÜBER DIE BRAUEREI ...



MIT
TAMTAM

Hauseigene Rezeptur

von

Qualitätsjunkies, Klimaliebhabern,
Tierfreunden, Fruchtgenießern,
Handwerkfans, Naturanhängern... also
fast von DIR, aber doch von unseren
Brauerinnen und Brauern

OHNE
FIRLEFANZ

Zeitdruck

Grundstoffe aus der Industrie

Konservierungsmittel

Farbstoffe

Süßungsmittel

AUCH INTERESSANT:

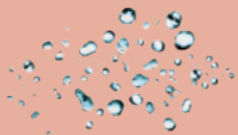
DIE RESTE UNSERES
BIO-GERSTENMALZES - AUCH
TREBER GENANT - WERDEN
AN SCHWEINE UND RINDER
VERFÜTTERT.



SCHON MAL
GEZÜNGELT?



BEERENSTARKES
ERLEBNIS



Quietschfidel und knallvergnügt
nach dem Genuss von
rustikalem Bodenseepfäpfel
und feinherber Aronia



... BIS IN DIE FLASCHE!



MIT

Flaschenetiketten
aus 100% Altpapier

Mehrwegglasflaschen

Kasten aus
100% Recyclingkunststoff

100% Kompensation aller
SeeZüngle-Kilometer über
Atmosfair

OHNE

Schnickschnack, den wir
nicht richtig finden!

GUT ZU WISSEN:
EINE SEEZÜNGLE-FLASCHE
LÄSST SICH BIS ZU
60x
WIEDERBEFÜLLEN.

DIE HERSTELLUNG

- 1 Oberschwäbische Bio-Gerste wird zu Gerstenmalz weiterverarbeitet: Gerstenkörner werden eingeweicht, zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet.
- 2 Das Bio-Gerstenmalz wird mit Brauwasser im Sudkessel eingemaischt.
- 3 Die Maische wird erhitzt. Dadurch löst sich die Stärke und verzuckert.
- 4 Die Malzwürze wird mit biologisch wertvollen Milchsäurebakterien versetzt und in einem natürlichen Gärprozess veredelt. Ein Gerstenmalzsud ohne Alkohol entsteht. Und der Geschmack: Leicht säuerliches Aroma, welches einzigartig und charakteristisch für das SeeZüngle ist.
- 5 Je nach Sorte wird der entsprechende Bio-Direktsaft hinzugefügt.
- 6 Kurz vor der Abfüllung wird ein wenig Bio-Rübenzucker, natürliche Gärungskohlensäure und - bei zwei Sorten - das natürliche Bio-Aroma hinzugefügt.

NACH ALL DEM
WERKELN UND
WISSEN IST
NUN ENDLICH
GENUSS
ANGESAGT -
PLOPP!



1



2



3



4



5



6



„EIN ZÜNGLEIN AN DER WAAGE.“

PLOPP!
FRUCHTIGER GENUSS & KLIMASCHUTZ
IN EINER FLASCHE!

VIEL SPASS BEIM ZÜNGELN!

♥ KOMM' VORBEI AUF [SEEZUENGLE.DE](https://www.seezuengle.de)!



Brauerei Clemens Härle | Am Hopfengarten 5 | 88299 Leutkirch