

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten
e 500 mlAlk. 5,5 Vol.%

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

AbfülldatumSudMenge

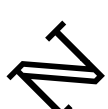
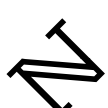
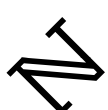
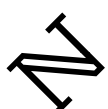
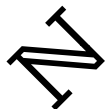
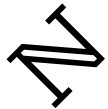
2004190422

JJMMTTpaL

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

0,15 € Pfand

Schwarzbär

Schwarzbier

ein Rezept von maischemalzundmehr

vollmundiges Schwarzbier mit
dezenten Röst- und Fruchtnoten

e 500 ml

Alk. 5,5 Vol.%

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange Ottilienstr. 4 33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

04

22

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***,
Röstmalz*, Hopfen*, Hefe M36

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen
Kritk und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

