

0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.
Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch
mit einem Hauch
e 330 ml

Citrus-Aroma
Alk. 5,2 Vol.%

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. PrangeOttilienstr. 433332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

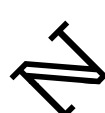
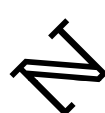
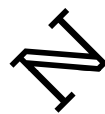
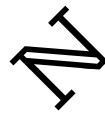
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand
0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

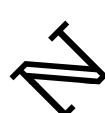
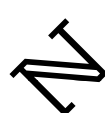
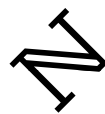
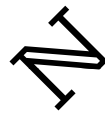
*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz***, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht






Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht





Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht








Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div>#NUMB33R5</div> <div>Hausbrauerei seit 2017</div> <div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div>stehend kühlen, Kritik und Spenden erwünscht nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div>	

<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>

0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	
0,15 € Pfand	<div><div>Heicardo Hell I.</div><div>Kölsch</div><div>ein Rezept von maischemalzundmehr</div><div><div>frisches Kölsch</div><div>mit einem Hauch Citrus-Aroma</div><div>e 330 ml</div><div>Alk. 5,2 Vol.%</div></div></div>	<div><div>M. Prange</div><div>Ottilienstr. 4</div><div>33332 GT</div></div> <div><div>#NUMB33R5</div><div>Hausbrauerei seit 2017</div><div><div>Abfülldatum</div><div>Sud</div><div>Menge</div></div><div><div>19</div><div>11</div><div>06</div><div>09</div><div>26</div></div><div><div>JJ</div><div>MM</div><div>TT</div><div>pa</div><div>l</div></div></div> <div><div>Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97</div><div>*aus ökologischem Anbau</div><div><div>stehend kühlen,</div><div>Kritik und Spenden erwünscht</div><div>nach dem Öffnen rasch aufbrauchen</div></div></div>	

<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>
<div>abgefüllte Flaschen: 80x 330 ml</div> <div>Ein Kriek ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.</div>	<div>Hinweise:<ul style="list-style-type: none">- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen- Kritik und Spenden sind erwünscht</div>

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

0,15 € Pfand

Heicardo Hell I.

Kölsch

ein Rezept von maischemalzundmehr

frisches Kölsch

mit einem Hauch Citrus-Aroma

e 330 ml

Alk. 5,2 Vol.%

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

19

11

06

09

26

JJ

MM

TT

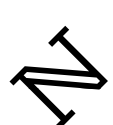
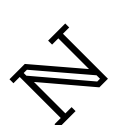
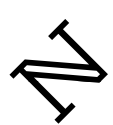
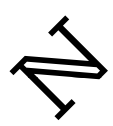
pa

l

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe K-97

*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen,
Kritik und Spenden erwünscht
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

abgefüllte Flaschen:
80x 330 ml

Ein **Kriek** ist ein belgisches Sauerkirschbier, welches durch Spontangärung entsteht. Bei diesem Bier jedoch wurden Süßkirschen und Reinzuchthefer verwendet.

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht

Hinweise:
- Flasche ausgespült und unverschlossen an den Brauer zurückführen
- Kritik und Spenden sind erwünscht