

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

3 Seiten – 2.792 W. mit LZ

Glaabsbräu bringt neue alkoholfreie Biere auf den Markt

Schonendes Verfahren verleiht den neuen Alkoholfreien Bieren einen authentischen Geschmack

Seligenstadt, den 28.02.2020 - Glaabsbräu, die älteste Brauerei Südhessens und eine der innovativsten Brauereien Deutschlands, hat Ende Februar im Rahmen einer Produktlaunch-Party in der Brauerei neue alkoholfreie Biere vorgestellt, die ab sofort auf den Markt gebracht werden.

Dazu zählen: **Glaabsbräu Helles – alkoholfrei**, das erstmalig von einer hessischen Brauerei gebraut wird. Helles Bier erfreut sich bei Konsumenten zunehmender Beliebtheit. Mittlerweile ist Glaabsbräu Helles das zweitmeistverkaufte Bier aus dem Sortiment und wurde neulich von der DLG (Deutsche Lebensmittelgesellschaft) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. **Glaabsbräu Sommerradler – alkoholfrei**, ein Naturradler mit heimischen Kräutern. Das bereits im Sortiment vorhandene **Glaabsbräu Hefeweizen alkoholfrei** wurde dank der überarbeiteten Rezeptur verbessert. Die fruchtigen und spritzigen Aromen des Originals werden perfekt erhalten.

Alle alkoholfreien Biere der Glaabsbräu liegen durch das einzigartige, schonende und naturnahe Entalkoholisierungsverfahren aromatisch sehr nah am Ursprungsprodukt. Bei dem Verfahren wird dem Bier bei nur 5 Grad der Alkohol entzogen. Das heißt es ist immer auf Trinktemperatur. Damit unterscheidet sich das Verfahren stark vom herkömmlichen bzw. üblichen Prozess, in dem das Bier auf über 60 Grad erhitzt wird, um den Alkohol zu verdampfen. Darüber hinaus sind Glaabsbräu-alkoholfreien Biere, aufgrund ihrer geringen Restsüße, kalorienärmer als andere alkoholfreie Biere. Dafür hat Glaabsbräu in einer der besten Entalkoholisierungsanlage investiert, die es derzeit auf den Markt gibt. „Der volle Biergenuss ohne Alkohol ist ein wichtiger Konsumententrend. Wie für unser übliches Sortiment haben wir die höchsten Ansprüche an unseren neuen alkoholfreien Bieren gesetzt und bieten unseren Kunden alkoholfreie Biere mit einem authentischen Geschmack und natürlich in Seligenstadt gebraut!“, betont Robert Glaab, Brauereichef.

Glaabsbräu Sommerradler und Glaabsbräu Helles „mit ohne“ sind in der 0,33l und 0,5l Flasche im Handel und in der Gastronomie verfügbar. Glaabsbräu Hefeweizen alkoholfrei wird nach wie vor in der

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

0,5l Flasche angeboten. Im Zuge der Produkteinführung wird Glaabsbräu das Pilsener Alkoholfrei aus dem Markt nehmen.

Glaabsbräu braut grundsätzlich jedes ihrer Biere individuell nach eigener Rezeptur mit natürlichem Aromahopfen und qualitativ hochwertigsten Rohstoffen. Die Biere sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ohne chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier. Damit braut Glaabsbräu ihre Biere anspruchsvoller als das Reinheitsgebot. Der Brauprozess erfolgt insgesamt Co2-neutral und trinkwassersparend.

Spezifikationen:



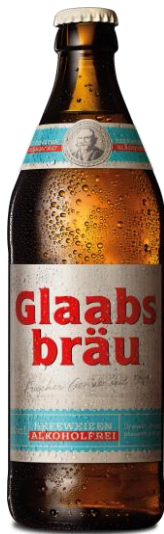
Helles Alkoholfrei	
Brauart	Alkoholfreies Vollbier
Stammwürze	11,3 %
Alkohol	< 0,5 % vol.
Bittereinheiten	19 IBU
Farbe	9 EBC
Malz	Pilsner Malz, Caramel Malz
Hopfen	Hallertauer Mittelfrüh und Saphir
Geschmack	malzig, mild, schlank
Kalorien	19 kcal pro 100 ml
Gebinde	0,33 l und 0,5 l Euroflasche



Sommerradler Alkoholfrei	
Brauart	Alkoholfreies Biermischgetränk
Stammwürze	11,3 %
Alkohol	< 0,5 % vol.
Bittereinheiten	19 IBU
Farbe	19 EBC
Malz	Pilsner Malz
Hopfen	Magnum und Perle aus der Hallertau
Geschmack	Zitrone und Kräuter
Kalorien	24 kcal pro 100 ml
Gebinde	0,33 l und 0,5 l Euroflasche

Glaabsbräu

Aufregend Anders.



Hefeweizen Alkoholfrei	
Brauart	Alkoholfreies Weizenbier
Stammwürze	12,3 %
Alkohol	< 0,5 % vol.
Bittereinheiten	19 IBU
Farbe	15 EBC
Malz	Pilsner Malz, Caramel Malz
Hopfen	Hallertauer Mittelfrüh und Saphir
Geschmack	fruchtig, spritzig, leicht
Kalorien:	21 kcal pro 100 ml
Gebinde	0,5 l Euroflasche

Bild: Alkoholfreie Biere, Copyright Glaabsbräu GmbH&Co.

Über Glaabsbräu:

Mit einer Tradition von 275 Jahren ist Glaabsbräu die älteste Brauerei in Südhessen und eine der innovativsten in Deutschland. Glaabsbräu zählt zu den wenigen noch bestehenden familiengeführten Brauereien in Hessen und ist mit einem Ausstoß von 15.000 hl eine der kleinsten privatgeführten Brauereien im Rhein-Main-Gebiet. Das Unternehmen wird in neunter Generation unabhängig von Robert Glaab und seiner Frau, Emmanuelle Bitton-Glaab geführt. Die Kombination einer im Jahr 2015 gebauten modernen Brauanlage und einer einzigartigen Brau- und Rohstoffphilosophie ermöglicht die Kreation naturbelassener Biere, die höhere Ansprüche erfüllen als die des Reinheitsgebots. Aufregend Anders!

Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet. Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu auch Craft-Biere und Brauspezialitäten an: „Vicky loves Pale Ale“, „Hopfenlust“, „Reifeprüfung“, sowie die saisonal regionale Spezialität „Glaab’s Grie Soß“. Glaabsbräu ist Mitglied der Initiative „Hessen à la carte“ des DEHOGA-Verbandes und Gründungsmitglied der Freien Brauer, die 2019 ihr 50jähriges Jubiläum gefeiert haben.