

FOTO PAUL HUF, GEMAAKT BIJ N.V. KON. NED. GLASFABRIEK LEERDAM.

Vakmanschap is meesterschap

Glasblazen, een oeroud ambacht,
waarbij glasmaker en keier nauw samenwerken
om uit vloeibaar glas, gemaakt van
simpele grondstoffen als zand, soda en menie,
fonkelend kristal te vormen.

Glasblazen en het brouwen van Grolsch
hebben één belangrijk ding gemeen: vakmanschap.

Dank zij dit vakmanschap kan Grolsch ook nu nog
worden gebrouwen volgens de bijzondere methode
van Gildemeester Peter Cuyper (anno 1677).
Zijn natuurlijke brouwwijze, overgeleverd
van Vader op Zoon, werd in de loop der eeuwen
steeds verbeterd en verfijnd
en aangepast aan moderne mogelijkheden.

Daaraan dankt het Grolsche bier zijn eigen karakter,
met die bijzondere smaak en frisheid en dat fijne aroma,
waardoor het zich van ander bier onderscheidt.

Daaraan dankt het ook zijn natuurlijke houdbaarheid,
waardoor het kunstmatig houdbaar maken
door middel van pasteurisatie achterwege kan blijven.

Grolsch bier is dus vers bier en
versheid is nu eenmaal niet te evenaren.
En tenslotte, door de fles met
de handige Grolsche beugelsluiting:

3 voordelen:

- KWALITEIT: steeds vers bier
- GEMAK: geen opener nodig
- ZUINIGHEID: U behoeft de fles niet in één keer leeg te schenken.

Bierkenners vragen

Grolsch

