Vakmanschap is Meesterschap

De brouwer: de kleine mens tussen de grote ketels, de belangrijke schakel in de keten van gerst naar Grolsch.

Voortdurend controlerend, verwerkt hij in het brouwhuis met de grootst mogelijke zorg uitgezochte moutsoorten, fijnaromatische hop en brouwwater uit speciale bronnen.

Al meer dan 350 jaar brouwt Grolsch haar bier op een natuurlijke en ambachtelijke wijze, vandaar dat wij zeggen:

Vakmanschap is Meesterschap.





Grolsch bier is vers bier op natuurlijke wijze gebrouwen en daarna lang gerijpt, daarom heeft het die goede smaak en frisheid.

Grolsch bier in pijpjes, beugelflessen en blikjes.

Grolsch