



Aare
Bier

Das Spezial-Bier aus dem Seeland

**OB JUNGFRAU,
ZWILLING ODER STIER,
ALLE TRINKEN AARE BIER!**

AUSNAHMSWEISE
am Freitag 10. Nov. 2006
Braustube geschlossen

P006-624399 L8378v

- Rampenverkauf -Freitag 15.00 - 18.00 Uhr
- Braustube -Freitag 16.00 - 24.00 Uhr

JETZT AUCH ERHÄLTlich:

- Geschenkgutscheine

Brauerei Aare Bier, Max Herrmann, Neuenburgstrasse 42, 3282 Bagen
Tel. 032 391 00 22, Nat. 079 655 00 20, www.aarebier.ch, info@aarebier.ch

Rogen *natürlech guet!* **Aare**
Bier

NEU Malz-Treber-Aare-Brot NEU



Übergabe vom neuen Malz-Treber-Aare-Brot
von Michael Rogen, Bäckerei-Konditorei, an Cesare Gallina, Aare-Bier

Der nach der Aare-Bier-Produktion anfallende Malz-Treber (ausgekochte Gerste!) wird von der Bäckerei Rogen zum neuen Brot weiterverarbeitet.

Merkmale: Weicher Teig, Beigabe des Malz-Treibers. Die lange Gärzeit des Teiges von mindestens 16 Stunden bildet natürliche Gärssäure, die für ein ausgezeichnetes Aroma und gute Frischhaltung von bis zu 3 Tagen für dieses spezielle Brot verantwortlich ist. Dieses Malz-Treber-Aare-Brot wird **auch Sie** überzeugen!