

KNÄRZJE

ZERO WASTE. VOLLER GENUSS.

Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung



Bierstil: Helles Kellerbier (obergärig, naturbelassen)

Gebinde: Longneck 0,33l

Alkohol: 4,9% vol

Stammwürze: 11,9

Bitterkeit:



Malzigkeit:



Zutaten: Wasser, Gerstenmalz*, getrocknetes Brot* (enthält Dinkel-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl), Hopfen*, Hefe

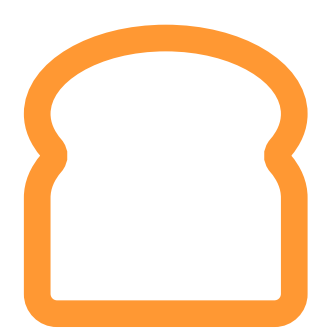
Malzarten: Pilsener & Spezialmalze

Geschmack: Süffiges Bier mit feinen Fruchtaromen im Antrunk, unaufdringlicher Malznote und spritziger, hopfiger Abgang. Wie unser Konzept: Eine runde Sache eben!

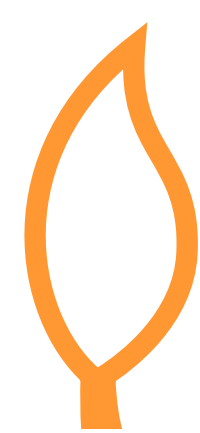
EAN Code:



Knärzje ist das mehrfach ausgezeichnete erste Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot. Daher auch der Name „Knärzje“, denn dieser Begriff kommt aus dem Hessischen und meint das Endstück eines Brotlaibs. Unglaubliche zwei Millionen Tonnen Backwaren landen jährlich im Müll, obwohl sie noch einwandfrei genießbar wären. Deshalb ist dieses Endstück für uns nicht das Ende, sondern das Herzstück eines ganz besonderen Bieres. So entsteht nicht nur ein einzigartiger Geschmack, sondern das vielleicht nachhaltigste Bier Deutschlands. **Lasst uns anstoßen, um Großes anzustoßen!**



Jede Flasche rettet eine Scheibe Brot



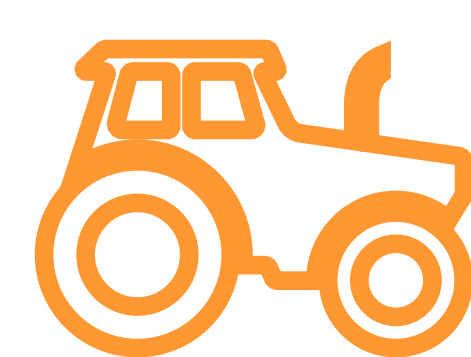
Klimaneutral gebräut



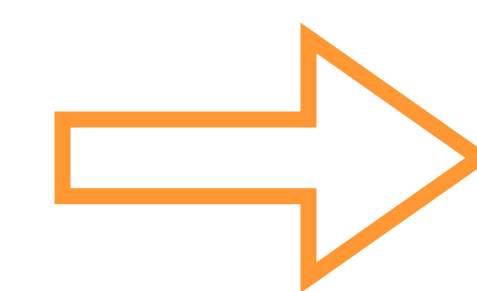
Schont Umweltressourcen



Regional hergestellt



Transparente Lieferkette



Unsere Partner:innen!

Knärzje GmbH
Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS
Webseite: www.knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006



KNÄRZJE

ZERO WASTE. VOLLER GENUSS.

Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung



Bierstil: Helles Kellerbier (obergärig, naturbelassen)

Gebinde: Longneck 0,33l

Alkohol: <0,5% vol

Stammwürze: 6°P

Bitterkeit:

Malzigkeit:

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz*, Weizenmalz*, getrocknetes Brot* (enthält Dinkel-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl), Hopfen*, Hefe

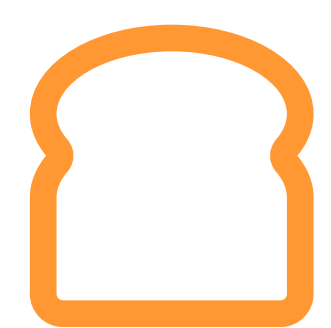
Malzarten: Pilsener, Weizen & Spezialmalze

Geschmack: Süffiges Bier mit feinen Fruchtaromen im Antrunk, unaufdringlicher Malznote und spritziger, hopfiger Abgang. Wie unser Konzept: Eine runde Sache eben!

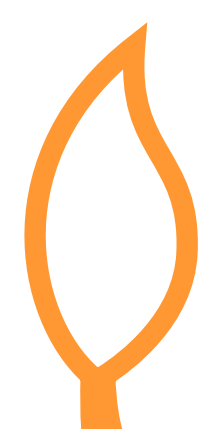
EAN Code:



Knärzje ist das mehrfach ausgezeichnete erste Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot. Daher auch der Name „Knärzje“, denn dieser Begriff kommt aus dem Hessischen und meint das Endstück eines Brotlaibs. Unglaubliche zwei Millionen Tonnen Backwaren landen jährlich im Müll, obwohl sie noch einwandfrei genießbar wären. Deshalb ist dieses Endstück für uns nicht das Ende, sondern das Herzstück eines ganz besonderen Bieres. So entsteht nicht nur ein einzigartiger Geschmack, sondern das vielleicht nachhaltigste Bier Deutschlands. **Lasst uns anstoßen, um Großes anzustoßen!**



Jede Flasche rettet eine Scheibe Brot



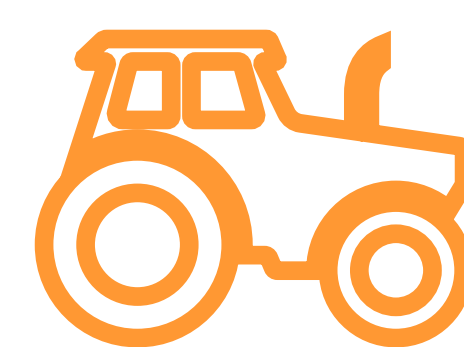
Klimaneutral gebraut



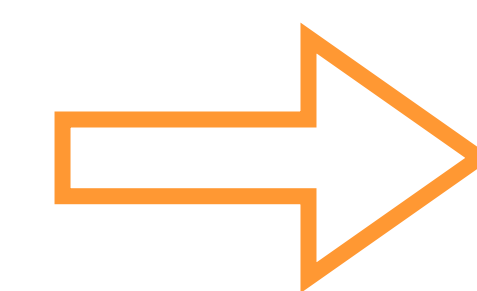
Schont Umweltressourcen



Regional hergestellt



Transparente Lieferkette



Unsere Partner:innen!

Knärzje GmbH
Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS
Webseite: www.knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006

