

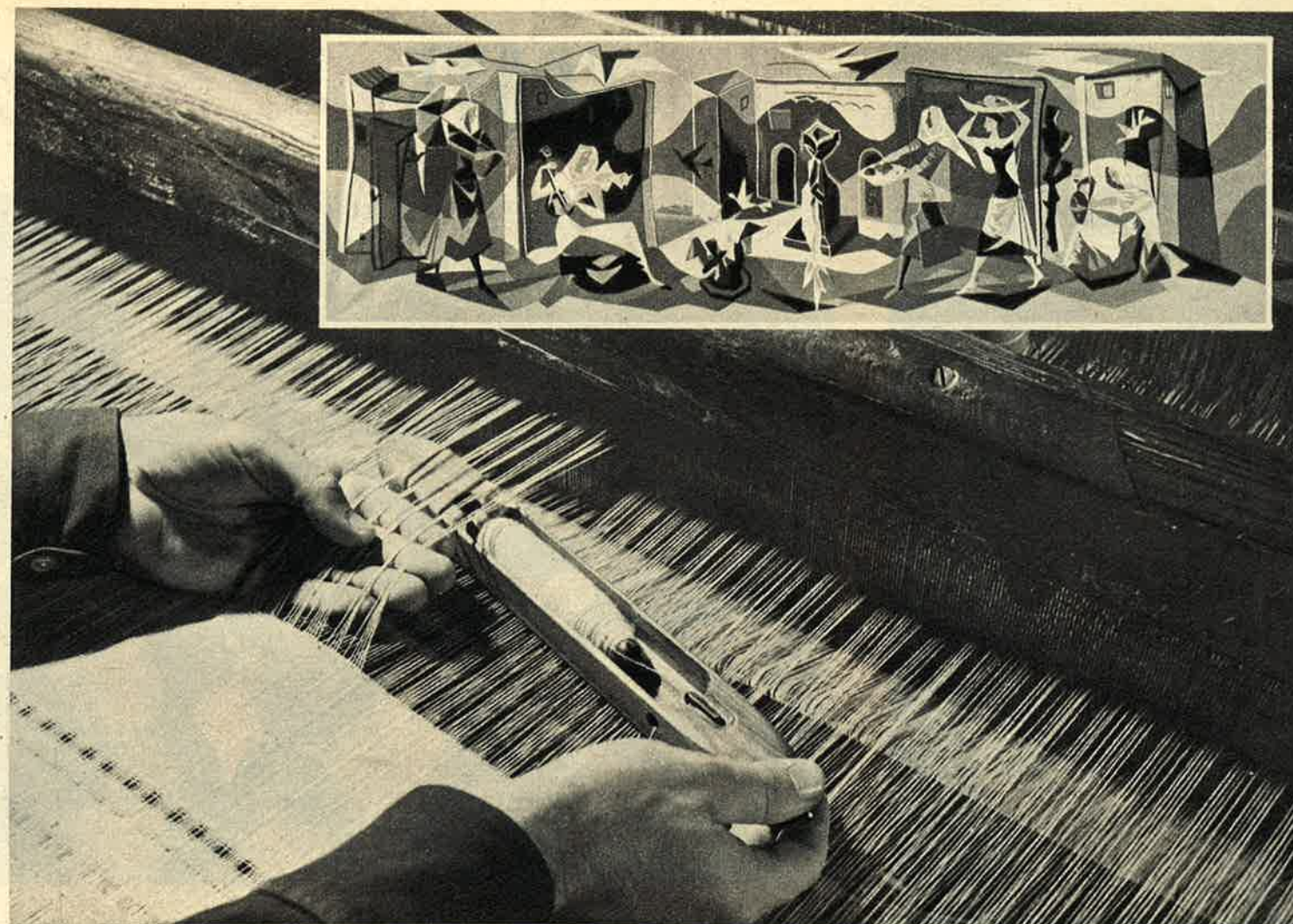


FOTO PAUL HUP, GEMAAKT BIJ WEVERIJ „DE KNIPSCHEER“, LAREN N.H.

Vakmanschap is meesterschap

De handwever, speler met spoelen,
met schering en inslag,
aan een eeuwenoud getouw.

Meesterlijk zo'n wandtapijt,
gloedvol en kleurrijk element
in de statigheid van een vergaderzaal.

Handweven 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.

GRATIS EN FRANCO ontvangt U een geïllustreerd
boekje van plm. 30 pagina's met wetenswaardigheden
over bier in het algemeen en Grolsch in het bijzonder
(geschiedenis, brouwmethode) als U schrijft aan:
Grolsche Bierbrouwerij N.V., Brouwerijstr. 55 - Enschede

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 hoeft de fles
niet in één keer leeg te schenken.

Bierkenners vragen

Grolsch

