

Bier als aperitief:

*de lichte, pittige
long drink, die
'smakelijk eten'
belooft*



Thuis als ontspannende long drink vóór het eten -

om de zorgen van de dag te vergeten, de zenuwen te kalmeren, echt in vrije-tijds-stemming te komen. Daarbij: geleerden hebben verklaard dat een glas bier de spijsvertering bevordert - en culinaire grootheden verkondigen dat bier bij 99 van de 100 gerechten op zijn plaats is. Dat is een gastronomisch unicum!

In het restaurant als feestelijke ouverture -

een fonkelend glas bier, de moderne lichte drank die de conversatie onderhoudt en de smaak 'losmaakt'. Ja, fijnproevers ontdekken tot hun genoegen dat bier de tong niet lui maakt, maar prikkelt - zodat u straks des te beter geniet van wat u bestelt. Een goed idee: bier als aperitief!



'HET BIER IS WEER BEST'

Dit is een publicatie van de gezamenlijke brouwers van het Nederlandse Bier, het meest geëxporteerde bier van de gehele wereld.

Foto's van A. C. VELDKAMP