



PUBLICATIE VAN DE GROLSCH E BIJERBROUWERIJ N.V. FOTO PAUL HUF, GEMAAKT BIJ N.V. C. SCHILTE & CO., DELFT.

Vakmanschap is meesterschap

De koffieproever beoordeelt de partijen en stelt menges samen van de beste soorten.

Het is de brander, die de lichgekleurde bonen koffiebruin maakt, met hete lucht in een draaiende trommel.

Hij regelt tijd en temperatuur en controleert door middel van een monstersteker. Precies op het moment waarop de juiste kleur en geur bereikt zijn, stort hij de versgebrande bonen in de koelzeef.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de koffiebranders, dat geldt al meer dan driehonderd jaar voor de brouwers van Grolsch, opvolgers van Gildemeester Peter Cuyper.

Grolsch, het bier met dat eigen karakter, met die bijzondere smaak en frisheid en dat fijne aroma.

Grolsch, met vakmanschap, met toewijding en zorg gebrouwen, op volkomen natuurlijke wijze.

Grolsch, niet-gepasteuriseerd en daarom uit en thuis even vers en fris als wanneer U het zou drinken in de kelders van de brouwerij, zo uit het proefkraanij van een rijpingsvat getapt,

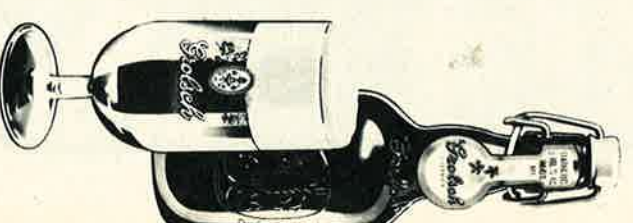
en door de gezellige Grolsche beugelfles:

3 voordelen:

- KWALITEIT: vers bier,
- GEMAK: geen opener nodig,
- ZUINIGHEID: de fles behoeft niet in één keer te worden leeggeschonken.

Bierkenners vragen

Grolsch



VAKMANSCHAP IN BOEKVORM: Als U f. 7,90 overmaakt op giro 853546 van de Grolsche Bierbrouwerij N.V. te Enschede onder vermelding 'Vakmanschap' krijgt U franco thuis gestuurd het boekwerk 'Vakmanschap is Meesterschap' (180 pagina's kunstdruk in linnen stempelband met 86 verschillende foto's formaat 23 x 23 cm, korte beschrijvingen en tal van reproducties van eisen van Jan Luiken). Het bedrag van f. 7,90 vormt slechts een deel van de waarde van deze goodwill-uitgave.