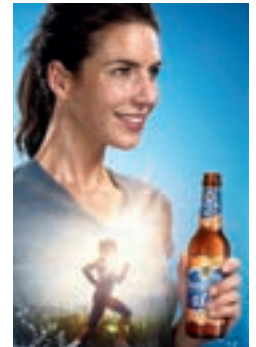


Krombacher

Bier ist unsere Leidenschaft





Krombacher Braukunst

„Bier ist unsere Leidenschaft.“ Dr. h.c. Friedrich Schadeberg, Inhaber

Die Krombacher Brauerei wird seit Generationen mit Kontinuität, Leidenschaft und Verantwortung von der Familie Schadeberg geführt. Damals wie heute zieht sich ein grundlegendes Bekenntnis durch die gesamte Geschichte und gilt für sämtliche Bereiche unserer Brauerei. Es ist die gemeinsame Leidenschaft für bestes Bier, die alle Mitarbeiter bei uns teilen. Weil sich jeder Einzelne tagtäglich für die höchste Qualität einsetzt, stehen am Ende Spitzenbiere mit einem einzigartigen Geschmack, den Bierkenner schätzen und lieben. Das macht unser Krombacher zur beliebtesten Biermarke Deutschlands.

Die Krombacher Erfolgsgeschichte

Seit über 200 Jahren wird in Krombach Erfolgsgeschichte geschrieben. Begleiten Sie uns auf eine Entdeckungsreise durch eine der modernsten Brauereien Europas. Lernen Sie die einzigartige Faszination der Krombacher Braukunst und das Geheimnis unseres Erfolgs kennen.

- 1803** Gründung der Brauerei
- 1892** Geburtsstunde Krombacher Pils
- 1967** Ausstoß überschreitet 500.000 hl
- 1999** Einführung Krombacher Alkoholfrei – das heute meistverkaufte alkoholfreie Pils Deutschlands
- 2002** Krombacher Pils übernimmt die Marktführerschaft in Deutschland
- 2006** Übernahme der Markenrechte Schweppes, Orangina, Dr. Pepper für Deutschland und Österreich
- 2016** Übernahme der Markenrechte Vitamalz und Relaunch der Marke
- 2017** Gesamtausstoß 7,107 Mio. hl, davon entfallen 5,763 Mio. hl auf die Dachmarke Krombacher



Gemeinsam Zukunft gestalten.

Die Krombacher Brauerei, erstmals im Jahre 1803 urkundlich erwähnt, befindet sich seit vielen Generationen im Besitz der Familie Schadeberg. Langfristige Perspektiven und kurze Entscheidungswege, Verlässlichkeit und Vertrauen – all das hat dazu beigetragen, dass sich das Familienunternehmen von einem regional bedeutenden Anbieter zu einer der erfolgreichsten Premium-Biermarken Deutschlands entwickelt hat.



▲ **Bernhard Schadeberg | Uwe Riehs | Dr. h.c. Friedrich Schadeberg | Stephan Berens | Helmut Schaller**
Die Geschäftsführung der Krombacher Brauerei (von links nach rechts)



Alles für die Qualität.

Unser wichtigstes Ziel ist Ihre vollste Zufriedenheit. Die entscheidenden Faktoren sind dafür eine stets hohe Qualität sowie der beste Geschmack unserer Biere. Höchste Qualität ist Teil unserer Unternehmensphilosophie und wird tagtäglich gelebt. Obwohl wir technisch eine der modernsten Brauereien Europas sind, entscheidet bei uns in Krombach immer der Mensch über die Qualität unserer Biere.

Bevor unser Krombacher in Fässer und Flaschen abgefüllt wird, kontrolliert nicht nur unser Labor die einwandfreie Qualität, sondern drei erfahrene Braumeister verkosten unabhängig voneinander den Geschmack. Erst wenn alle drei Braumeister aus voller Überzeugung ihre Zustimmung geben, verlassen die Biere unser Haus und machen sich auf den Weg zu unseren Kunden.

Frisch aus der Natur

Ein Krombacher schmeckt einzigartig und es ist immer wieder ein besonderer Genuss, der sich durch sein vollmundiges Aroma und seine unverwechselbare Frische auszeichnet. Dabei hat uns die Natur ein kostbares Geschenk gemacht: Bei uns in Krombach gibt es das Felsquellwasser[®], in dem sich feinste Aromen beim Bierbrauen entfalten können. Unsere Wasserexperten überzeugen sich permanent von der hohen Wasserqualität unseres Felsquellwassers[®].





Der Zimbergstollen –
hier befindet sich einer von 48 Brunnen
für unser Krombacher Felsquellwasser®.

Feinste Zutaten, ausgezeichnete Qualität.

Den Großteil unseres feinen Siegel-Hopfens beziehen wir direkt von Hopfenbauern aus Deutschlands berühmtestem Anbaugebiet: der Hallertau. Unsere Brauer sind regelmäßig vor Ort, um sich von der hohen Qualität des Hopfens zu überzeugen, denn dieser sorgt später für die perfekte geschmackliche Abrundung unserer Krombacher Biere.

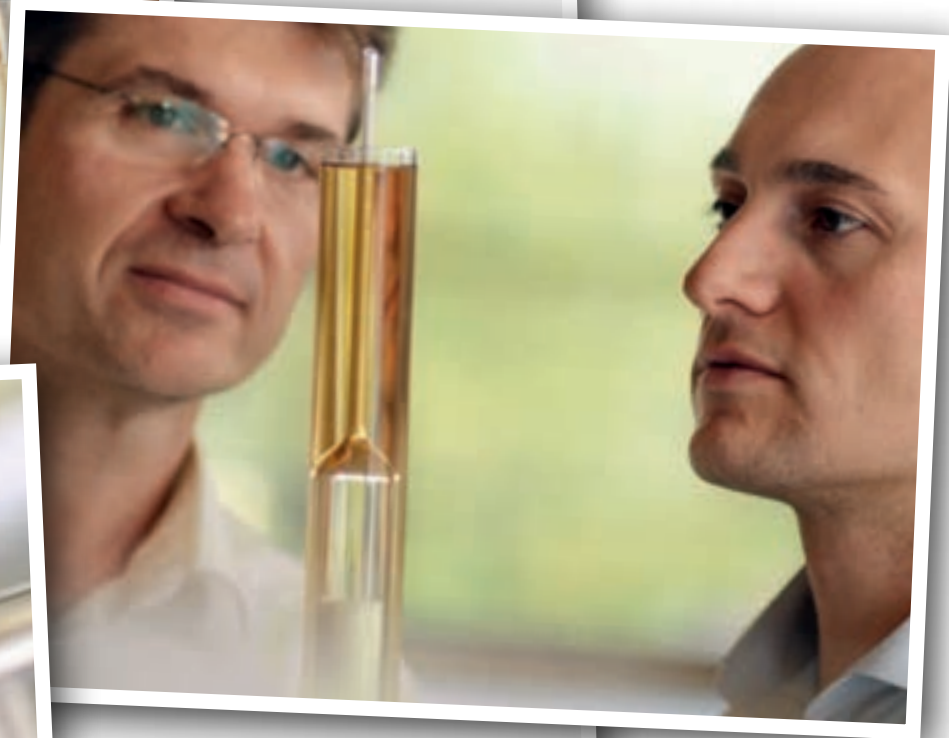
Wir verwenden Malz aus zweizeiliger Sommergerste mit einem voll und kräftig ausgeprägten Korn, das in von uns zertifizierten Mälzereien mit handwerklichem Geschick zu hochwertigem Braumalz verarbeitet wird. Die Güte des Braumalzes wird ständig von unseren Braumeistern geprüft.

Auch die Hefe ist entscheidend für die Spitzenqualität und den besonderen Geschmack unserer Krombacher Biere. Die Hefezellen wandeln in einem speziell in Krombach entwickelten Gärprozess den Malzzucker in Alkohol und feinperlige Kohlensäure um und sorgen für die ausgewogene Geschmacksentfaltung unserer Biere.



„Brauer ist kein Job, Brauer ist eine Berufung.“

Manfred Schmidt, Krombacher Braumeister



Kein Widerspruch: Brauhandwerk und Technologien

Wir in Krombach sind eine der modernsten Brauereien Europas. Gleichzeitig ist Brauen für uns ein traditionelles Handwerk. Für uns ist dies kein Widerspruch, sondern die ideale Kombination. Auf diesem Weg können wir mit modernsten Mitteln das Brauhandwerk in Krombach perfektionieren, um unsere Spitzenbiere zu brauen.

Es war, ist und bleibt immer die Kunst unserer Braumeister, die verwendeten Zutaten so zusammenzustellen, dass unser Krombacher stets gleich gut schmeckt. Mit unserer über Generationen gewachsenen Brautradition und dem großen Erfahrungsschatz unserer Braumeister machen wir aus einem Bier ein echtes Krombacher.





Starker Partner für jede Gastronomie!

Mit Krombacher servieren Sie Ihren Gästen immer vielfältige Geschmackserlebnisse. Neben Deutschlands Premium-Pils Nr. 1 bieten wir Ihnen 4 weitere Bier-Sorten frisch vom Fass. Dabei zeichnen sich Krombacher Biere durch ihre hervorragenden Zapfeigenschaften aus.

Zudem setzt Krombacher sowohl in der Individual-, als auch in der Systemgastronomie mit attraktiven Produkten und aufmerksamkeitsstarken Maßnahmen überzeugende Akzente.





Krombacher

Pils

Sein Felsquellwasser® hat es berühmt gemacht und ist wichtigster Bestandteil für die einmalige Qualität und das unverwechselbare Geschmackserlebnis eines echten Krombacher Pils. Feinster Siegelhopfen und ausgewählte Malzsorten sorgen gemeinsam mit dem berühmten Felsquellwasser® für den natürlich frischen Pils-Genuss. Krombacher Pils ist feinherb und würzig im Geschmack mit 4,8 % vol Alkohol. Natürlich gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. All das macht es zu einem der besten Biere nach Pilsener Brauart und zu Deutschlands beliebtestem Pils.

Verkostungsnotiz

Klare glanzfeine und goldgelbe Farbe, feste kompakte Schaumkrone. Duftet appetitlich nach feinherber Hopfennote. Die feine, leichte Bitternote zeigt sich vor allem im Finale und bleibt angenehm im Mundraum zurück. Sehr erfrischend.

Biertyp

Pils, untergärig

Werte

Bitternote:	feinherb	Optischer Eindruck:	goldgelb
Alkoholgehalt:	4,8% vol	Schaum:	feinporig, stark
Brennwert/100 ml:	38 kcal	Trinktemperatur:	6-8 °C

Geschmacks- eindruck

angenehm ausgeprägte Hopfennote, leichte Malznote, feinherbe Würze





Krombacher
Brautradition

KELLERBIER

Unsere Braumeister lassen mit ihrem gesamten Können, ihrer Hingabe und Leidenschaft mit dem naturtrüben Kellerbier eine alte Brautradition wiederaufleben. Früher war das unfiltrierte Kellerbier nur den Braumeistern vorbehalten, die es direkt vom Fass auf seine Reife und Qualität prüften. Heute kann sich jeder über den besonderen Biergenuss freuen. Die natürliche Trübung verleiht dieser besonderen Bier-Spezialität seinen vollmundigen Geschmack und den ursprünglich kräftigen Charakter für besondere Genussmomente.

Verkostungsnotiz

Das Krombacher Kellerbier schmeckt leicht hefig im Antrunk, überrascht mit kleinsten Kohlensäureblasen und überzeugt durch seinen authentischen Geschmack.

Biertyp	Naturtrübes Kellerbier, untergärig			
Werte	Bitternote:	feinherb	Optischer Eindruck:	Bernsteinfarbe
	Alkoholgehalt:	5,1% vol		mit Kupferstich
	Brennwert/100 ml:	39 kcal	Schaum:	feinporig, mittel
			Trinktemperatur:	6-8 °C

Geschmacks-
eindruck Karamellnote, Waldhonig, reifer Hopfen





Krombacher
Brautradition
DUNKEL

Die handwerkliche Kunst des Bierbrauens und die wohlgehüteten Rezepturen werden bei uns in Krombach von Generation zu Generation weitergegeben. Die von unserem Braumeister verfeinerte, traditionelle Rezeptur ist das Geheimnis dieser besonders kräftigen Spezialität. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen verleihen der naturtrüben Spezialität den malzig-würzigen Charakter mit feiner Röstmalznote.

Verkostungsnotiz

Die zurückhaltenden Hopfenaromen werden durch die intensive röstmalzige Note dominiert. Sie wird begleitet von einer fruchtigen Note und die anhaltende Hopfenbittere garantiert dabei den typischen Krombacher Geschmack.

Biertyp Naturtrübes Dunkel, untergärig

Werte	Bitternote:	ausgeprägt	Optischer Eindruck:	bronzefarben, leuchtend
	Alkoholgehalt:	5,0% vol	Schaum:	stabil, sehr feinporig und cremig
	Brennwert/100 ml:	40 kcal	Trinktemperatur:	7-8 °C

**Geschmacks-
eindruck** Mandel, Karamell- und Kaffeenote





Krombacher

Weizen

Das naturtrübe Krombacher Weizen begeistert mit seinem spritzigen und vollmundig-fruchtigen Geschmack jeden Weizen-Liebhaber. Dafür sorgen erlesene Zutaten wie ausgewählte Weizenmalze, frische obergärige Hefe und das berühmte Felsquellwasser®. So entsteht durch die klassische Krombacher Braukunst ein besonders harmonisches Weizen-Genusserlebnis.

Verkostungsnotiz

Krombacher Weizen ist fein rezent und kohlen säurehaltig. Die feinen weichen und süßlichen Aromen werden im Antrunk gut wahrgenommen und erinnern an Honig und Banane.

Biertyp	Weizen, obergärig		
Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck: bernsteinfarben,
	Alkoholgehalt:	5,3% vol	opale Naturtrübung
	Brennwert/100 ml:	41 kcal	Schaum: kräftig cremig
			Trinktemperatur: 6-8 °C

Geschmackseindruck: fruchtig, frische Banane, leichte Honignote, feine Hefenote





Krombacher

Weizen

Dunkel

Krombacher Weizen Dunkel überzeugt den Kenner durch ein besonders kräftiges und aromatisches Geschmackserlebnis. Dennoch bleibt die für ein echtes Weizen typische vollmundig-fruchtige Geschmacksnote erhalten. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen geben dieser obergärigen Spezialität den typisch malzig-würzigen Charakter.

Verkostungsnotiz

Die süßlich malzige Note ist nur im Antrunk vorhanden und wird abgelöst von typisch bananigen und karamellisierenden Aromen. Die Bitternote tritt fein eingebunden im Finale in die Wahrnehmung. Zurückbleibend dominiert jedoch die fruchtige Note.

Biertyp

Weizen Dunkel, obergärig

Werte

Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck:	dunkel kupferfarben, feurig
Alkoholgehalt:	5,3% vol	Schaum:	kräftig, stabil
Brennwert/100 ml:	43 kcal	Trinktemperatur:	5-8 °C

Geschmacks- eindruck

Karamellnote, reife Banane, dunkelmalzaromatisch, weich





Krombacher HELL

Krombacher Hell wird mit einer sorgfältigen Auswahl spezieller Malzsorten, feinstem Siegelhopfen und dem berühmten Felsquellwasser® gebraut. Das helle Lagerbier ist dank einer dezenten Hopfung weniger herb und überzeugt mit einer angenehmen Malzsüße. Gemeinsam mit der feinperligen Kohlensäure wird Krombacher Hell so zu einem vollmundigen und besonders süffigen Geschmackserlebnis.

Verkostungsnotiz

Leicht opale aber glanzfeine und goldige Erscheinung. Feinporige und leichte Schaumbildung im Ausschank. Die feine Bitternote ist sehr zurückhaltend und erinnert an erntefrischen Hopfen. Die malzige Süße umspielt die feine, frische Hopfennote.

Biertyp helles Lagerbier, untergärig

Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck:	goldig, glanzklar
	Alkoholgehalt:	5,0% vol	Schaum:	feinporig, weniger stark
	Brennwert/100 ml:	39 kcal	Trinktemperatur:	6-8 °C

Geschmackseindruck erntefrischer grüner Hopfen, blumig, malzaromatisch





Krombacher Radler

Krombacher Radler besteht zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Pils und perfekt darauf abgestimmter und eigens dafür entwickelter Zitronenlimonade. So entsteht ein natürlicher, harmonischer und erfrischend spritziger Genuss. Das besondere Geschmackserlebnis hat es zu Deutschlands beliebtestem Radler gemacht.

Verkostungsnotiz

Glanzklare hellgelbe Farbe mit feinporiger Schaumentwicklung. Das erfrischende Zitronenaroma rundet den feinherben Charakter des Krombacher Pils ab.

Biertyp Biermischgetränk

Werte	Bitternote:	wenig	Optischer Eindruck:	hellgelb, glanzfein
	Alkoholgehalt:	2,5% vol	Schaum:	feinporig, stark
	Brennwert/100 ml:	39 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

Geschmackseindruck sehr frische Zitrone, leichte Malznote, zurückhaltende feinherbe Würze





Krombacher

Radler

NATURTRÜB

Das Krombacher Radler Naturtrüb zeichnet sich durch die ausgewogene Mischung von naturtrübem Krombacher und fruchtiger Zitronenlimonade aus. So entsteht ein kräftiger Radler-Genuss der anderen Art mit 2,5% vol Alkohol.

Verkostungsnotiz

Im Krombacher Radler Naturtrüb verbinden sich die feinen Hopfennoten mit einem spritzigen Zitronengeschmack, sodass ein Wechselspiel aus Süße und hopfenbetonter Bitternote entsteht, wobei die Zitrone als dominanter Eindruck nachhallt.

Biertyp naturtrübes Biermischgetränk

Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck:	goldig matt
	Alkoholgehalt:	2,5% vol	Schaum:	grobporig leicht
	Brennwert/100 ml:	37 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

**Geschmacks-
eindruck** sehr ausgeprägte Zitronennote, nicht süß, belebend und mitschwingende exotische Zitrusfruchtnote, ausgewogen und leicht hopfig, herbe Bitternote





Krombacher

ALKOHOLFREI

Krombacher Alkoholfrei ist ein äußerst vollmundiges alkoholfreies Pils. Dank bester Zutaten und eines speziellen, eigens in Krombach über viele Jahre entwickelten Brauverfahrens, behält es seinen frischen und biertypischen feinherb-malzigen Geschmack. Das macht die natürliche und isotonische Erfrischung zu Deutschlands beliebtestem alkoholfreiem Pils.

Verkostungsnotiz

Vollmundige Erfrischung mit echtem Pilsengeschmack. Leicht süß im Antrunk, wechselt die Süße schnell zum hopfenbetont feinherben Charakter des Krombacher Pils. Die feinerlige Kohlensäure fühlt sich angenehm frisch an.

Biertyp

alkoholfreies Pils, untergärig

Werte

Bitternote:	feinherb	Optischer Eindruck:	goldgelb, glanzfein
Alkoholgehalt:	< 0,5% vol	Schaum:	sehr gut
Brennwert/100 ml:	26 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

Geschmacks- eindruck

kräftig malzig, kräftig hopfig, leicht süß





Krombacher



Dank eines speziellen, sehr aufwändigen Brauverfahrens schmeckt Krombacher Weizen Alkoholfrei so, wie ein echtes Weizen schmecken muss: besonders spritzig und vollmundig-fruchtig. Darüber hinaus ist der erfrischende Durstlöcher kalorienreduziert. Echter Weizengeschmack – erfrischend und isotonisch.

Verkostungsnotiz

Die Vollmundigkeit von Krombacher Weizen Alkoholfrei breitet sich mit den feinen, weizentypischen Aromen im Mundraum deutlich aus. Der entzogene Alkohol lässt dem Produkt nichts fehlen.

Biertyp alkoholfreies Weizen, obergärig

Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck:	bernsteinfarben,
	Alkoholgehalt:	< 0,5% vol		opale Naturtrübung
	Brennwert/100 ml:	28 kcal	Schaum:	gut, fest
			Trinktemperatur:	6-8 °C

**Geschmacks-
eindruck** fruchtig, frische Banane, leichte Honignote, feine Hefenote







Krombacher

Weizen-Zitrone
NATURTRÜB
ALKOHOLFREI

Die Weizen-Erfrischung mit Zitronenlimonade wird zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Weizen Alkoholfrei und speziell darauf abgestimmter Zitronenlimonade hergestellt. Original Krombacher Weizen Alkoholfrei gibt der Weizen-Erfrischung seine vollmundig-fruchtige Note. Die spritzige Zitronenlimonade verleiht ihr den besonderen Erfrischungsmoment. Harmonisch aufeinander abgestimmt wird Krombacher Weizen-Zitrone Naturtrüb Alkoholfrei so zu einem natürlichen Durstlöcher mit vollmundig-spritzigem Geschmack.

Verkostungsnotiz

An exotische Früchte erinnernd, breitet sich das intensiv kohlen säurehaltige Getränk im gesamten Mundraum aus und wechselt die verschiedenen Geschmackseindrücke von malziger Süße, herber Hopfennote und exotischen Früchten wie Banane und Zitrone.

Biertyp alkoholfreies Biermischgetränk

Werte	Bitternote:	wenig	Optischer Eindruck:	leicht bernstein-
	Alkoholgehalt:	< 0,5% vol		farben, naturtrüb
	Brennwert/100 ml:	31 kcal	Schaum:	gut, fest
			Trinktemperatur:	6-8 °C

**Geschmacks-
eindruck** fruchtig nach Malz, Banane, Zitrone





Krombacher

Radler

ALKOHOLFREI

Deutschlands beliebtestes alkoholfreies Radler wird zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Pils Alkoholfrei und speziell darauf abgestimmter Zitronenlimonade hergestellt. Das frische Krombacher Pils Alkoholfrei gibt diesem Spitzenradler seine feinerbe Note. Die spritzige Zitronenlimonade verleiht ihm die besondere Erfrischung. Mit diesen zu gleichen Teilen gemischten Zutaten ist Krombacher Radler Alkoholfrei der natürliche und geschmackvolle Durstlöcher.

Verkostungsnotiz

Strahlend hellgelbe Farbe mit feinporiger Schaumkrone. Das spritzige Zitronenaroma gepaart mit Krombacher Pils Alkoholfrei sorgt für eine angenehme Süße und erfrischt bis weit über das Finale.

Biertyp alkoholfreies Biermischgetränk

Werte	Bitternote:	sehr leicht	Optischer Eindruck:	hellgelb, glanzfein
	Alkoholgehalt:	< 0,5% vol	Schaum:	feinporig
	Brennwert/100 ml:	27 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

Geschmackseindruck sehr frische Zitrone, leichte Malznote, zurückhaltende feinerbe Würze





Ob für die schnelle Regeneration nach dem Sport oder immer dann, wenn ein natürlicher Durstlöcher gefragt ist: Krombacher 0,0% Pils ist die richtige Wahl. Unbeschwerter Krombacher-Genuss mit 0,0% Alkohol. Vitaminhaltig dank Folsäure, Vitamin B6 und B12 – die ideale Alternative zu süßen Softdrinks und eine geschmackliche Abwechslung zu Wasser.

Sportlich-isotonisch mit wertvollen Inhaltsstoffen für die Regeneration

Energie	116 kJ (27 kcal)	Kohlenhydrate	6,4 g	Salz	0 g
Fett	0 g	davon Zucker	3,1 g	Vitamin B6 & B12	0,07 µg & 0,26 µg
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	Eiweiß	0 g	Folsäure	27 µg

Biertyp alkoholfreies Pils

Werte	Bitternote:	schwach	Optischer Eindruck:	goldig, glanzklar
	Alkoholgehalt:	0,0% vol	Schaum:	fein-leicht
	Brennwert/100 ml:	27 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

**Geschmacks-
eindruck** fein malzige Süße





Krombacher 0,0% Weizen ist eine echte Geschmacks-Innovation: Vollmundig fruchtig ist Krombacher 0,0% Weizen der ideale Durstlöcher: Vitaminhaltig dank Folsäure und B12, mit isotonischer Wirkung und einzigartig im Geschmack.

Sportlich-isotonisch mit wertvollen Inhaltsstoffen für die Regeneration

Energie	136 kJ (32 kcal)	Kohlenhydrate	7,5 g	Salz	0 g
Fett	0 g	davon Zucker	3,1 g	Vitamin B12	0,21 µg
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	Eiweiß	0,7 g	Folsäure	33,8 µg

Biertyp alkoholfreies Weizen

Werte

Bitternote:	schwach	Optischer Eindruck:	intensiv orange-goldig
Alkoholgehalt:	0,0% vol	Schaum:	feinperlig-cremig
Brennwert/100 ml:	32 kcal	Trinktemperatur:	5-7 °C

**Geschmacks-
eindruck** vollmundig fruchtig





Die perfekte Kombination aus 40% Krombacher 0,0% Pils und 60% fruchtiger Zitronenlimonade erfrischt natürlich bei 0,0% Alkohol. Mit seiner isotonischen Wirkung und der enthaltenen Folsäure ist der natürliche Durstlöscher nicht nur für Sportler eine fruchtig spritzige Alternative.

Sportlich-isotonisch mit wertvollen Inhaltsstoffen für die Regeneration

Energie	109 kJ (25 kcal)	Kohlenhydrate	6,2 g	Salz	0 g
Fett	0 g	davon Zucker	5,2 g	Folsäure	10,8 µg
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	Eiweiß	0 g		

Biertyp alkoholfreies Biermischgetränk

<i>Werte</i>	<i>Bitternote:</i>	<i>schwach</i>	<i>Optischer Eindruck:</i>	<i>sonnengelb</i>
	<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>0,0% vol</i>	<i>Schaum:</i>	<i>leicht schäumend</i>
	<i>Brennwert/100 ml:</i>	<i>25 kcal</i>	<i>Trinktemperatur:</i>	<i>5 °C</i>

*Geschmacks-
eindruck* fruchtig spritzige Zitrone



Gemeinsam erfolgreich Impulse setzen.

Wir sind, wo Sie sind: Unser Team geschulter Gebietsverkaufsleiter steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Welche Schankanlage lässt sich perfekt in Ihr Gastronomie-Konzept einbinden? Vertrauen Sie auf unsere souveräne Beratung, die auch bei Fragen der Bierlagerung und -kühlung, der Bierhygiene und -pflege optimale Antworten bietet. Darüber hinaus stellen wir Ihnen für jedes Portfolio innovative, individuelle Abverkaufshilfen zur Verfügung. Sprechen wir über Ihren Erfolg!



Auf den Geschmack gekommen? Dann rufen Sie uns an!

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG · Hagener Straße 261 · D-57223 Krombach

Telefon: +49 (0) 2732 880-0 · Telefax: +49 (0) 2732 880-254 · Internet: www.krombacher.de

