

Deze quadrupel is
ongefilterd,
ongepasteuriseerd,
karamelmoutig, kruidig
en vol van smaak, met
een lichte rooktoets.

Gebrouwen door brouwerij
De Gulzige Gans in
Coevorden. Eén van de
kleinste brouwerijen van
Nederland.

Adres:
Van Heutszsingel 90
7741 EW Coevorden
www.degulzigegans.nl



BIER UIT DRENTHE



GLUTEN

Rook in de Kachel



Hartverwarmend donker bier

10% vol.

cat. S

75 cl

Ingrediënten: water,
pils-, münchen-,
cara-, rauch- en
geroosterde
gerstemout, hop,
suikers en gist.

Bevat gluten.

Nagisting op fles.

Tenminste houdbaar
tot: zie zijkant etiket.

Statiegeld: €0,20



Schenkadvis:
Bokaalglas



Schenkttemperatuur:
8 - 10 °C
Fles rechtop bewaren

Batch: A B C

2027

2026

2025

2024

2023

D

N

O

S

A

J

J

M

A

M

F

J