



## Boswelia Bierhefe, die Markenqualität

- Bierhefe einer Brauerei in ökologisch exponierter Lage
- beste Rohstoffqualitäten: Gerste, Weizen und Hopfen aus integriert-kontrolliertem Landbau
- Ansatzhefe aus eigener Reinzucht (ohne genetische Manipulation)
- Brauwasser aus eigenen Quellen, gebraut nach deutschem Reinheitsgebot
- kein Schnellgärverfahren, keine Pasteurisierung
- sofortige Verarbeitung der frisch und kühl gehaltenen Flüssig-Bierhefe
- schonende Walzentrocknung durch gleichmäßiges Aufsprühen
- konstante Wärme zur Wahrung hitzeempfindlicher Vitamine
- nicht gewaschen, somit keine Beeinträchtigung der Nährstoffe durch osmotischen Schock
- nicht entbittert, so werden Schädigungen der Inhaltsstoffe vermieden
- nicht geschwefelt, keine künstliche Vitaminisierung

