## 老卢谈原浆

## 过年不喝白酒改喝原浆别有滋味

马上过年了,年底聚会、 招待亲朋好友的机会越来越 多。在往年市民餐桌上多以 白酒为主,而今年泰城餐桌 上,喝原浆啤酒的越来越多。 极富活力与口感的原浆啤 酒,与各类美食搭配,让市民 餐桌更加丰富多彩,还掀起 健康饮酒的良好风气。

## 约三五好友年底小聚 品原浆啤酒滋味更浓

忙碌了一年,到年底前抽 个时间,约三五个知己好友坐 在一起,聊聊一年的经历,分享 一下各自的喜悦,畅想美好的 明年,是不少市民每年必不可 少的。今年,许多市民选择了喝 原浆啤酒这一口感醇厚浓郁的 酒,温润去燥的同时,更加深了 彼此的感情。

"今天喝点什么?要不来点 原浆啤酒?"虽然进入冬季,原本 在夏季畅饮的原浆啤酒,却已经 逐步摆上了市民的冬季餐桌。原 浆啤酒一年四季适宜饮用的独 特魅力,刚好适合北方冬季的干 燥气候。不像白酒那样如此容易 上火,冬天喝原浆啤酒,新的喝 法更有新的味道。16日,在泰山 大街一处菜馆,市民李先生正和 几个哥们喝着新鲜的泰山原浆 啤酒,几个人赞不绝口。李先生 说,每年好朋友聚会都喝白酒, 今年看到原浆啤酒的优惠幅度 如此大,而且还有这么多人都在 喝,自己也尝试了一下。"没想到



德国啤酒专家老卢向市民赠酒。 赵兴超

冬天喝原浆啤酒果然很舒服,原 来原浆啤酒不止夏天好喝,冬天 更美味啊。"李先生说。

山东泰山啤酒有限公司技 术顾问格哈特·卢特哈德先生一 直向泰城市民普及,"原浆啤酒, 可以一年四季享用"。不管是春 天、夏天、秋天还是冬天,原浆啤 酒一年四季度都是最佳选择。泰 山原浆啤酒是用特殊的上面酵 母发酵而成,在秋冬季节,啤酒 中酵母的酶活力最高,口味更醇 厚。泰山原浆啤酒不用冷藏就可 以保鲜,市民购买的啤酒可直接 室温存放,7天鲜活,配合佳肴常 温饮用,口味极佳。

原浆啤酒在泰城市民冬季 餐桌上的逐渐火爆,不止改变 了人们的饮酒习惯,实际上也 在改变人们的生活。追求创新, 不仅是社会发展的需要,也是 人们突破自我的要求。

## 往年喝白酒常喝醉 今年畅饮原浆更健康

对不少市民来说,喝白酒一 直是冬季饮酒的主流。但也有市 民非常头疼,一喝就醉而且经常 喝得身体难受。原浆啤酒摆上餐 桌,通过其丰富的营养,改善着

一弊端,让市民喝得更畅快, 喝得更健康

"以前过年我都准备两三 箱子白酒,招待亲友、同学,今 年就备了一点,打算喝原浆啤 酒。"家住文化路的市民赵先 今年冬天看了"老卢谈原 浆"栏目后,尝试着喝了几次原 浆啤酒,发现没有以前喝白酒 时的种种不适。他觉得喝原浆 啤酒的健康习惯,应该让身边 的朋友们都了解一下。"要是怕 喝着太凉,原浆啤酒室温存放 三四个小时后,喝起来口感更

醇厚,特别有感觉。"赵先生谈

泰山原浆啤酒所含的酵母 帮助消化促进新陈代谢,提高人 体免疫力(啤酒酵母含有完整的 B族维生素及优质膳食纤维,有 效改善肠胃功能);同时他不过 滤,营养不缺失,保持了啤酒中 最原始的活性物质(17种氨基酸、 蛋白质、钾、镁、钙、锌等微量元 素),这区别于其他所有啤酒。泰 山原浆啤酒是由天然原料大麦 芽、小麦芽、啤酒花及独特的上 面发酵酵母以及泰山深层泉水 酿制而成。不添加大米等任何辅 料。生产工艺也与其他啤酒不 同,它是用德国上面发酵工艺进 行酿造。普通啤酒的发酵时间为 三周左右,而泰山原浆啤酒发酵 时间长达45天,长时发酵口味更 加纯净,口感醇厚饱满。

通过前段时间泰山啤酒有 限公司和啤酒专家老卢向泰城 市民的赠饮,越来越多的市民亲 身感受到冬季喝原浆啤酒的健 康之处,还有更多的市民加入到 健康饮酒的大军中来。(赵兴超)



泰山啤酒技术顾问卢特哈德



凭化妆品空瓶购对应品牌抵现10元

JACK JONES ONLY.

**分支**每克优惠

卡迪娜/星期六2

NABARRO JEVONI 纳巴罗 杰凡尼

3<sub>折處</sub> 舒朗 3<sub>折處</sub> 迪兰朵莉

3<sub>折键</sub> 羊毛 4<sub>折键</sub> 米奇运动 4 小熊/依恋 满**200**减**100**元

ECTED és ERO MODA

の中省大人 KOFTOWER 安

微博: http://weibo.com/tazbds 官网: zbds.zhong100.com/

TEL:0538-6272666 ))

LEADING FASHION OF THE CITY E3I领城市风尚 畅享品位生活 NJOYING QUALITY OF THE LIFE