

老卢谈原浆

# 烧烤, 还是喝鲜活原浆啤酒爽

似火的夏季, 烧烤与啤酒总是最美味的搭配。喝什么酒, 就成了不少市民每天需要考虑的问题。泰山原浆啤酒已经成为绝大多数市民的第一选择。从出厂到倒进市民的酒杯, 泰山原浆啤酒只需要不到半天时间, 最大限度保证了鲜活口感和极佳口味, 与烧烤绝妙搭配, 市民喝得更真更爽。

原浆畅饮挺带劲  
瓶装桶装随意喝

“老板, 来十瓶泰山原浆, 要大瓶的。”3日晚, 在灵山大街中段一处红火的烧烤店, 市民李先生还没坐下点餐就先和老板点了原浆啤酒。可一坐下, 李先生发现周围餐桌上喝的都是桶装泰山原浆啤酒, 原来, 5L桶装泰山原浆啤酒已经大量上市了。

泰山大街一处烧烤店, 3日晚上坐满了人, 四十多个餐桌座无虚席, 有三十五桌的人在喝泰山原浆桶装啤酒。不论是七八个人的大桌, 还是两三个人的小桌, 每个桌上的泰山原浆啤酒都没断过, 市民开怀畅饮, 一杯接着一杯。刚和两个同学喝完一桶5L泰山原浆啤酒的孙先生, 又和老板要了第二桶, 他说已经好长时间没这么痛快了, “喝泰山原浆啤酒就是带劲”。

许多爱喝啤酒吃烧烤的市民, 都对桶装啤酒情有独钟, 泰山原浆桶装啤酒的上市, 满足了市民吃烧烤喝啤酒的豪爽情节。5L的桶装原浆, 两个人喝着很惬意也很顺畅, 酒到浓时, 一人喝上一桶也不在话下。吃烧烤喝原浆, 要的就是梁山好汉大口喝酒大口吃肉的痛快。

原浆啤酒与美食的搭配, 想想都是极美味的。浓郁醇厚的泰山原浆啤酒, 搭配烤串, 一下子引爆食客的每一寸味蕾。去年冬天, 泰城市民饮用泰山原浆啤酒的新习惯, 在泰城掀起了一阵新颖健康的“冬季原浆风”。极富活力与口感的原浆啤酒, 与各种火锅、炒菜、地锅等搭配, 在煮羊肉等肉类时适量加入, 不仅品味独特, 更独树一帜成为了一种新的吃法与做法。不少市民充分认识到原浆啤酒的魅力, 更将最爱的烧烤和原浆啤酒结合起来, 边吃烤串边畅饮原浆啤酒, 那种滋味“刚爽”。



## 极致新鲜属原浆 出厂半天就喝上

喝啤酒吃烧烤, 几乎是泰城市民夏季的必备搭配。然而, 喝什么样的啤酒才最好? 答案当然是: 泰山原浆啤酒。产自本地, 取材于泰城, 泰山深层活泉水酿制、德国上面发酵技术、生产后半天就能运到餐桌, 都是市民选择泰山原浆啤酒的理由。

相比于其他外地品牌, 泰山原浆啤酒作为泰安人自己的品牌, 有着独特的感情。不仅仅是因为泰山原浆啤酒的品牌, 更主要的是其内在品质与优势。泰山原浆啤酒含酵母, 不过滤, 全麦芽拥有其他品类啤酒不具备的鲜活口感, 订单管理保证每一瓶原浆啤酒都是鲜活的。每天都有源源不断的最新鲜原浆啤酒, 供应泰城, 像动力的源泉一样鲜

活不断。从出厂到走进市民的餐桌, 泰山原浆啤酒只用半天的时间, 而其他外地品牌啤酒, 最短的也要一天。不要小看这半天时间, 其对啤酒本身营养与口感的损失, 将是巨大的。

山东泰山啤酒有限公司技术顾问格哈特卢特哈德先生, 对原浆和烧烤的搭配尤其认同。卢特哈德先生说, 不管是春天夏天秋天还是冬天, 原浆啤酒一年四季都是最佳选择。泰山原浆啤酒是用特殊的上面酵母发酵而成, 现在原浆啤酒中酵母的酶活力最高, 口味更醇厚。泰山原浆啤酒7天保鲜, 过了保鲜期的酒可能会有沉淀, 所以喝前最好“摇匀”。喝前“摇一摇”的动作, 越来越多出现在烧烤餐桌上。

## 特殊酿造健康营养 原浆啤酒最佳饮品

许多市民期盼夏季, 也是在期盼夏季的烧烤美食。喝一口原浆啤酒, 撸一根串子, 那滋味, 金不换。原浆啤酒的特殊工艺和营养, 更使得这一泰城市民的传统, 富有健康韵味。越来越多市民认同, 原浆啤酒是夏季的最佳饮品。

泰山啤酒卢特哈德先生曾解释, 泰山原浆啤酒所含的酵母帮助消化、高营养、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。

同时, 泰山原浆啤酒是一种对健康有益的、营养丰富的饮料。真正德国意义上的啤酒, 允许使用麦芽、啤酒花、酵母和水酿制而成不添加任何辅料(如大米等), 泰山原浆啤酒正是这种啤酒。它通过德国上面发酵酿造工艺, 低

糖高发酵低糖, 使用300米深泰山活泉水, 富含矿物质。精选上面发酵酵母发酵, 不过滤营养不缺失。

目前, 泰城已有多家烧烤店与泰山原浆啤酒“结缘”, 市民可以放心地大口吃肉, 痛快喝原浆。在这些店内, 市民都可以喝到最新鲜最健康的泰山原浆啤酒。抛开那些毫无口感可言的“饮料”, 打开原浆啤酒的健康源泉, 大口畅饮吧。(赵兴超)

