

Informationen zum Herstellungsprozess Eichbaum Braumeisters Limonade!

Handwerkliche Tradition und Genuss:

- aus Sud-Früchtchen, quasi nach dem Feinheitsgebot!

Nachdem unsere Limonaden höchst erfolgreich im Markt eingeführt sind, häufen sich die Fragen nach dem Herstellungsprozess.

Gerne möchten wir dem Wunsch nachkommen und Ihnen hiermit wissenswerte Informationen an die Hand geben.

Obwohl die Rezepte von Braumeisters Limonade natürlich der Geheimhaltung unterliegen, sei gesagt, dass es sich um eine Limonade mit hohem Malzanteil handelt.

Wie beim Brauprozess von Bier wird Malz aus Gerste zunächst geschrotet und dann gemaischt. Bei diesem Maischprozess entstehen die Malzzucker die für die einzigartige Geschmackskombination aus geringerer Süße gepaart mit der eindrucksvollen Karamell-Note verantwortlich zeichnen. Dies findet der Verbraucher in sonst keiner Limonade.

Im Vergleich zu anderen Limonaden, die entweder keinen oder nur einen sehr geringen Malzanteil aufweisen, ist der Malzeinteil bei Eichbaum Braumeisters Limonade sehr beachtlich und deshalb so geschmackswirksam.

Die Herstellung des Malzauszuges in den Sudkesseln ist sehr aufwendig und findet in seiner Abkühlung den Abschluss.

Der Auszug wird bei sehr kalten Temperaturen mit Hefe vermischt. Im Kontakt mit der Hefe wird der unverwechselbare Geschmack erzeugt. Bei diesen kalten Temperaturen entsteht aber kein Alkohol, wie dies bei der Herstellung von Bier der Fall wäre.

Erst wenn der Braumeister den Malzauszug nach einer Verkostung für gut befunden hat, folgt der nächste Arbeitsschritt, bei dem der Malzauszug je nach Geschmacksrichtung mit natürlichen Frucht-Essenzen der Geschmacksrichtung Zitrone oder Orange innig vermischt wird.

Außerdem enthalten die Limonaden das wertvolle Vitamin C.

Die Spritzigkeit erhält die Limonade durch beigefügte Gärungskohlensäure.

Die Abfüllung in die traditionelle Bügelverschlussflasche mit dem charakteristischen „Plopp !!!“ erfolgt erst nach eingehender Qualitätsüberprüfung.