



Quand on parle de bières dans le monde, on en vient automatiquement à parler de la bière de Munich. Avec plus de 240 Litres par an, la bière est pour les munichois à la fois un stimulant naturel et un aliment de base, c'est aussi une bonne gorgée de leur culture.

« ET DIEU CREA LA SALVATOR »



Au 17^{ème} siècle, pour compenser leur jeûne sévère, les moines paulins, leur nom provenant du siège de leur ordre à St Paola en Italie, brassèrent la Paulaner Salvator. Cette bière était leur unique alimentation durant le carême. Encore aujourd'hui, la SALVATOR jouit parmi les connaisseurs d'une réputation de bière de qualité supérieure.

PAULANER HEFE WEIFSBIER



L'âme de cette spécialité pétillante, typiquement bavaroise, est la levure cultivée par la brasserie elle-même, et qui associée au meilleur froment, donne une bière blanche naturellement trouble. Un arôme de levure finement relevé fait de la PAULANER BLANCHE un délice de douceur et de légèreté.

PAULANER MÜNCHER

Un houblon de premier choix, un malt de brasserie des plus fins et des cultures de levure spéciales s'allient à une eau de source aussi limpide que le cristal pour donner une bière 100% naturelle. En Allemagne la Pils est la bière la plus consommée, comme il se doit, Paulaner brasse sa bière en se conformant à la « loi de pureté » bavaroise de 1516, réputée dans le monde entier.

