

Sünner Kölsches Wasser pink 0,33 L

Sünner Kölsches Wasser pink – Ein Sprudelnder Genuss mit Tradition

Das **Sünner Kölsches Wasser pink** bietet eine erfrischende Premiumbrause, die sich durch ihre Natürlichkeit auszeichnet. Frei von Rohr- und Rübenzuckerzusatz und mit dem süßen Geschmack von Agavendicksaft, verkörpert es puren Genuss. Die Basis: Brunnenwasser aus der ältesten Kölsch Brauerei der Welt. Das Versprechen: Authentizität in jedem Schluck. Klingt gut - und schmeckt sogar noch besser!

Produkteigenschaften:

- **Natürlicher Genuss:** Ohne den Zusatz von Rohr- und Rübenzucker und süßlich durch Agavendicksaft.
- **Ein Stück Köln:** Abgefüllt mit dem Wasser der ältesten Kölsch Brauerei für authentischen Geschmack.
- **Servierhinweis:** Am besten kühl bei 5-8°C servieren – das ideale Getränk für jeden Moment.
- **Lieferung:** In der 0,33 L Mehrweg-Glasflasche
- **Aufbewahrung:** Nach dem Öffnen sollte es kühl und lichtgeschützt gelagert und rasch konsumiert werden.
- **Weitere Infos:** Entdecken Sie mehr über die Tradition und Produkte auf sünner-brauerei.de.

Zutaten:

Eine Komposition aus Wasser, Agavendicksaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft und weiteren natürlichen Zutaten. *Hergestellt aus Fruchtsaftkonzentraten.

Über den Hersteller:

Die [Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG](https://www.sünner-brauerei.de) hat sich über Generationen hinweg in der Brauereiszene einen Namen gemacht. Mit dem Sünner Kölsches Wasser pink führen sie diese Tradition fort und bieten eine moderne, sprudelnde Alternative für alle, die Wert auf Qualität legen.

*Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG
Brauerei und Brennerei
Kalker Hauptstr. 260, D-51103 Köln*

Fazit: Das Sünner Kölsches Wasser pink ist mehr als nur eine Brause. Es ist ein Geschmackserlebnis, das Kölns reiche Brautradition mit modernem Genuss vereint. Prost!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	117 kj
Brennwert kcal	42 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	9,7 g
davon Zucker	9,7 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,003 g