



Les ENZYMES

développent et renforçissent le corps humain!

Le malt d'orge, la base même de la **BIERE DOW OLD STOCK**, est très riche en **ENZYMES**, les ferments solubles qui transforment les éléments nutritifs de l'orge de façon à les rendre assimilables par le corps humain.

Le procédé de brassage Dow rend possible la réaction complète des enzymes et permet aux précieuses propriétés nutritives de l'orge de passer dans la bière.

C'est pourquoi la Bière Dow Old Stock n'est pas seulement un breuvage moelleux et rafraîchissant . . . mais en outre une source de santé et de vigueur. Il n'est pas étonnant qu'elle soit toujours et partout la favorite des hommes qui veillent sur leur santé!

Bière

Dow

Old Stock

**SES ENZYMES
FAVORISENT
LA S&NTÉ**

ENZYMES

Les enzymes sont des ferments solubles essentiels, présents dans les sucs digestifs et dans certains aliments, dont ils transforment les éléments nutritifs de façon à les rendre assimilables.

Sans leur concours, la plupart des êtres vivants ne pourraient trouver leur subsistance dans la nourriture.

Leur action fait partie du processus de vie de la nature, qui rend possible la respiration, assure la croissance et entretient les forces.

