

Lovløs Ring 3 Cider

Ufiltrert cider brygget på epler fra hager innenfor Ring 3.

Mesteparten av Oslos epler faller ned og råtner. Det går jo ikke! Derfor har vi laget en cider på søte, sure, bitre og rare hageepler innenfor ring 3. (For å være helt ærlig så lå kanskje 2 av hagene utenfor). Vi tok med noen villepler fra her og der også. Digg!

Alkohol: 6 %
Volum: 0.33
Varetype: Sider
Type: Sider
Land: Norge

EPD nr: 6245476
Cuveco nr: 9082770
Vinmonopol nr.: 10652902

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Lovløs

Vi satt i London, drakk Bulmers og diskuterte hvorfor nordmenn drakk så mye britisk, industriprodusert cider når vi har så gode epler i Norge. Så kjøpte vi en bok om ciderproduksjon, satte 15 liter eplemost til gjæring i en kjeller på Tøyen og ble overrasket over hvor godt resultatet smakte.

Noen måneder senere dro vi til Hardanger og Sogn for å se om vi fant noen som kunne hjelpe oss med å skalere opp. Vi fant Åge Eitungjerde i Balestrand, som driver Balholm og har laget cider i mange år.

Et par måneder senere satt vi der med 2000 flasker på City Self Storage på Torshov og kom på at vi ikke hadde noe kunnskap om hvordan man selger til utesteder. Vi fylte fjellrevenssekken med smaksprøver og startet med Pauls Boutique. Paul likte den og kjøpte 2 kasser. Vi visste ikke helt hva vi skulle tro. Turen gikk videre til Gaasa, Postkontoret, Tøyengata Bodega m.m og alle ville ha. Det var åpenbart et marked for en norskprodusert cider uten kunstige tilsetninger.

Nå drikkes det ca. 30.000 liter i året av vår digge, norske cider på pøbber, restauranter og i de tusen hjem. Vi har fire ulike cidere som alle er laget med ren eplemost fra norske epler. Ring 3 med epler fra innafor Ring 3 i Oslo, Østkyst med epler fra Østlandet, Lovløs Original med epler fra Sogn og Lovløs Kvelertak med epler fra Rogaland.

Les mer: <http://www.xn--lovlvs-yua.no/>

CASK



LOVLØS
ET SLAGS BRYGGERI