

Amundsen Ink & Dagger Gluten Free Session IPA

CASK

En glutenfri Session IPA-vri på flaggskipølet til Amundsen: Ink & Dagger Modern Day IPA. Fruktig og fint balansert, preg av lyst malt, sitrus og urter, humlebitter ettersmak.

Alkohol: 4.2 %
Volum: 0,44
Varetype: Øl
Type: India Pale Ale
Land: Norge

EPD nr: 6258388
Cuveco nr: 9084154

Til salg gjennom: Dagligvare/Horeca



Produsent - Amundsen Bryggeri

Bjørnerudveien 14, 1266 Oslo

Amundsen sitt motto lyder "Created by Craftsmen" den moderne håndverkeren som brygger øl etter visjonen "Kvalitet, konsistens, innovasjon og lidenskap".

Hos Amundsen har de fokus på å være nytenkende og kreative, de brygger øl i verdensklasse, med førsteklasses ingredienser til hele verden. Hos Amundsen jobber det en internasjonal gjeng, sammen har de flere tiår med erfaring fra bryggerier nært og fjernt.

Som Oslos største håndverksbryggeri, og et av Norges raskest voksende bryggerier, har de hatt en fantastisk vekst siden start i 2011.

Økende etterspørsel i dagligvare, Vinmonopol og bar/restaurant gjorde at de i 2016 bygget et nytt bryggeri rett utenfor Oslo sentrum.

Amundsen er i dag verdenskjent for sine brygg, og eksporterer til alle verdens kontinenter, de har spesielt fått oppmerksomhet for sine NEIPA's.

Les mer: <https://www.amundsenbrewery.com/>

