

# Ægir Nitro Porter

Ægir Nitro Porter er en kremet porter med nyanser av mørkt malt, toffee, tørket frukt og nøtter, samt hint av rugbrød, kaffe og kamfer. Den har en dyp svartbrun farge og en aroma som kombinerer mørkt malt, tørket frukt, kaffe, karamell, ristet nøtt, brøds skorpe og kokos. Med en alkoholprosent på 6 % passer denne ølen godt til retter av storfe, lam, sau og svin. Den er produsert av Ægir Bryggeri i Aurland, Vestland, ved bruk av tradisjonell overgjæret metode og tilsatt nitrogengass for en ekstra myk munnfølelse.

Alkohol: 6 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: Porter & Stout

Land: Norge

Cuveco nr: 9087381

Vinmonopol nr.: 16777802

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

## Produsent - Ægir Bryggeri

Flåmsbrygga, 5742 Flåm

Ægir Bryggeri er et håndverksbryggeri som holder til mellom fjord og fjell i fagre Flåm. De brygger et mangfold av typeriktige ølsorter, utforsker stadig nye smaker og er opptatt av å lage godt øl til alle typer mat. Bryggeriet ble etablert i 2007 og har navn etter jotunen Ægir fra norrøn mytologi – i følge allfader Odin den beste ølbryggaren i verden. Siden starten med pub og bryggeri i ett, har etterspørselen etter Ægir-øl skutt i været i hele landet, samt i eksportmarkeder som Sverige, England og USA. I 2012 utvidet Ægir med et nytt produksjonsbryggeri (kapasitet på opptil to millioner liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følger, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.

# CASK

