

Ægir Rallar Amber Ale

Forlokkande djupraudt og lettdrikkeleg øl med rikt maltpreg. Seks ulike maltpyar byr opp smaksaukane til dans med tonar av nøtter, karamell og toffee. Perfekt for rallarar og andre som fortener ei velsmakande forfrisking etter ein lang dag – og fint følge til grillmat, spekemat og ost. Tilrådd serveringstemperatur 8-10°C.

Smaksnotat:

Dyprød. Rikt maltpeg med innslag av nøtter, karamell og toffee. Middels fylde og sødmefull smak.

Alkohol: 4.7 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: Brown, Red & Amber

Land: Norge

Råvarer:

Maltet bygg, humle, gjær og vann

EPD nr: 6038632

Cuveco nr: 9080911

Til salg gjennom: Dagligvare/Horeca

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 millionar 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

