

Ægir Dag Sitrus Pale Ale

CASK

Ein Pale Ale-variant med låg alkoholprosent, stor sinnssro og tru på tilværet. Ein skinnande soloppgang av eit øl der appelsinskal og spennande amerikanske humlesortar gjev ein frisk og fruktig aroma med mildt sitruspreg. Passar godt til kylling, ost, salat, skaldyr og moderat krydra wokrettar. Tilrådd serveringstemperatur 6-8°C.

Smaksnotat:

Gyllen oransje. Mild aroma med lett sitruskarakter og frisk humle. Middels fylde med smak av sitrus og frisk ettersmak

Alkohol: 4 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: Pale Ale

Land: Norge

EPD nr: 6038707

Cuveco nr: 9080918

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 etterspørsmålet 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 opp til to millionar liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følgjer, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.