

Ægir Bøyla Blonde Ale

Eit gyllent, lettdrikkeleg øl med fruktige tonar. Bøyla Blonde Ale har ein mild og snill aroma med innslag av ferskt brød og sitrus frå amerikansk smakshumle. Det lyse maltpreget og den lette, forfriskande bitterheita gjer ølet til godt eigna selskap for sjømat, pizza og ost. Tilrådd serveringstemperatur 4-8°C.

Smaksnotat:

Gyllengul. Mild aroma med innslag av ferskt brød og sitrus fra amerikansk smakshumle. Lyst maltpreget med forfriskande bitterhet.

Alkohol: 4.7 %
Volum: 0.33
Varetype: Øl
Type: Blonde Ale
Land: Norge
Råvarer:

Maltet bygg, humle, gjær og vann

EPD nr: 4509105
Cuveco nr: 8002140
Vinmonopol nr.: 8002140

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 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.

Les mer: www.aegirbryggeri.no

CASK

