



NORGES  ELDSTE
BRYGGERI

Aass

Produktkatalog

2019

www.aass.no





Aass satser på bærekraftig drift og naturlige råvarer

Vi er et tradisjonsrikt bryggeri som ønsker å være innovative og nytenkende, og hver dag bruker vi på Aass Bryggeri engasjement, lidenskap og kunnskap for å brygge frem produkter vi med stolthet kan tilby det norske drikkemarkedet. Resultatet av innsatsen er et stort produktutvalg av høyeste kvalitet, og i denne produktkatalogen viser vi deg hele sortimentet vårt.

I tillegg til sortimentet vårt, finner du informasjon om alle produktene våre innen de ulike kategoriene. Vi produserer alt fra alkoholfritt øl til sterkøl, cider, brennevin og mineralvann. Vi kan også tilby Lundetangen pilsnerøl og spennende produkter fra vårt eget pilotbryggeri, Bryggerhuset. Vi har selvfølgelig også sesongtilpassede produkter for både sommer og jul, samt et par spesialprodukter.

Det er en voksende interesse for øl i samfunnet, noe jeg tror har mye å gjøre med at folk har fått øynene opp for øl i kombinasjon med mat. På vår egen ølskole, med kokk Anders Lien i spissen, kan du lære mer om akkurat det. Les mer på side [47](#). Vi har over 10 000 besøkende, og vi gleder oss til å ønske enda flere velkommen fremover.

Fornøyde kunder er helt essensielt for oss, og derfor blir vi glade når de forteller oss at de helt bevisst velger å ha Aass-produkter på sine drikkemenyer. Vi har besøkt fire av dem, og på side [8](#), [24](#), [29](#) og [35](#) forteller de sine historier.

Bruker kun gode råvarer

Evnen til å se fremover og tenke nytt er viktigere enn noen gang. Vi ønsker å fortsette produktutvikling med naturlige råvarer og lage produkter som skal gi forbrukeren gode smaksopplevelser. Vi skal aldri gå på kompromiss med råvarene. Alt vi gjør bunner i en ekte

kjærlighet til faget og interesse for å gjøre det bedre – helt usminket.

I tillegg til å være administrerende direktør har jeg fortsatt gleden av å ha rollen som teknisk sjef. Det å kunne alle prosessene som daglig leder, være delaktig og faktisk brygge øl selv, synes jeg er utrolig givende. Utviklingen av bryggeriet og kvaliteten vi er kjent for avhenger fullt og helt av menneskene som jobber her. Derfor er jeg svært heldig som har 100 ansatte med mye energi og stolthet for faget sitt med meg på laget.

Fokus på miljøvennlige løsninger

Det er ingen tvil om at bærekraft må være et av nøkkelordene for fremtidens produksjon i industrien. Nettopp derfor er det å ha et grønt perspektiv på alt vi gjør svært viktig for oss både i produksjonen og distribusjonen. Vi har gått fra gjenbrukbar drikkevareemballasje til gjenvinnbar drikkevareemballasje på alt bortsett fra stålfat. Tiden med halvfulle lastebiler er også forbi. Vi har gått over til grossistdistribusjon med profesjonelle aktører. Med det sørger vi for et mer effektivt og miljøvennlig transportsystem, som igjen reduserer antall lastebiler på veien og økt fyllingsgrad på hver enkelt bil. De siste årene har vi også gjort store investeringer i nytt utstyr, blant annet nytt tappeutstyr som reduserer vannforbruket. Et nytt og moderne bryggeriutstyr forbedrer effektiviteten og kvaliteten, og ikke

minst sørger det for en mer bærekraftig produksjon.

Vi har fokus på å redusere bruken av varme og energi, og i dag ryker det drastisk mindre fra pipa på bryggeriet fordi vi gjenvinner energi. Vi bruker blant annet overskuddsvarme til å varme opp lokalene hos de 20 firmaene som leier kontorplasser hos oss. I tillegg styrer vi produksjonen til tider på døgnet da energien er mer tilgjengelig.

Eksperimenterer med råvarer

I 2012 åpnet vi vårt eget håndverksbryggeri – Bryggerhuset. Selve hovedbryggeriet vårt følger Renhetsloven, men tanken med Bryggerhuset er å eksperimentere. Vi følger med på og ønsker å skape trender i ølmarkedet. Vi tester ut nye råvarer og ingredienser, smaker og teknikker. Vi gjør dette fordi vi ønsker å produsere frem nye varianter av øl og samtidig fornye eksisterende ølstiler. Vi tester ut nye produkter på fat for utelivet, da først og fremst her på Østlandet. Samtidig gir vi utelivskunder muligheten til å komme til pilotbryggeriet for å lage sitt eget øl som de kan selge ved sitt eget serveringssted. Vi gjør dette blant annet for å øke engasjementet og kunnskapen rundt norsk brygget øl. Vi har tre bryggerhus, hvor det største og det minste er i ukentlig bruk. Det er med andre ord ingen tvil om at interessen rundt øl er voksende.

– Selv om vi har et høyteknologisk kontrollrom og toppmoderne bryggeriutstyr, er jobben som utføres et håndverk. Jobben vi gjør er like mye manuell som den er automatisk, og det er svært viktig at vi er like mye ute i produksjonslokalene som vi er inne på kontrollrommet. Vi er hands on hele tiden, og hver dag før lunsj smaker jeg på gårsdagens produksjon.

Christian Aug. K. Aass

ALKOHOLFRIIT ØL

ØL

STERKØL

CIDER

BRENNEVIN

VANN OG MINERALVANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE REFERANSER



MENY

Alkoholfritt øl og vørterøl

04

Øl

10

Sterkøl

26

Cider

31

Brennevin

33

Vann og mineralvann

37

Sommerprodukter

39

Juleprodukter

41

Ølskole - Tilbehør

46

Kontaktinformasjon

51

Kundereferanser

52



ALKOHOLFRI TT ØL VØRTERØL

Ved brygging av alkoholfritt øl, tilsettes gjær for å få et produkt som er smaksmessig nærmere øl. Alkoholfritt øl kan ha en alkoholprosent opp til 0,7%. Vørterøl har ikke blitt tilsatt gjær ved brygging og er derfor et øl helt uten alkohol. Det er ingen alkoholavgifter på alkoholfritt øl.

Det ble solgt ca 9 640 000 liter alkoholfritt øl i 2018.
Interessen for alkoholfritt øl har gitt markedet større utvalg.

Det ble solgt ca 1 740 000 liter vørterøl i 2018.



Aass Vørterøl

Aass Vørterøl er et nøttebrunt vørterøl. Ølet har en fyldig smak med tydelig maltsødme og lav bitterhet. Maltsukkeret tilfører hurtig energi og egner seg som styrkedrikk.

Alkoholritt

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

Ingredienser: Vann, **byggmalt**, humle og kullsyre. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	173 kj (41 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	9,7 g
sukkerarter	4,7 g
stivelse	5,0 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g
Vit. B6 (pyridoksin)	0,10 mg



” Siden Vørterøl ikke tilsettes gjær ved brygging, beholder Vørterølet en høy andel av maltsukkeret - det naturlige maltsukkeret er det som gir styrke og energi.

Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5026034

ALKOHOL-FRIIT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE REFERAN-SER



Aass UTEN Original

Aass UTEN Original er et strågtult alkoholfritt øl med aroma av malt og humle. Ølet har en fyldig smak med tydelig maltsødme og avstemt bitterhet.

Alkoholfritt 0,7 %

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Salte, krydrede og sterke smaker

 6 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	110 kj (26 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,2 g
sukkerarter	3,0 g
stivelse	2,2 g
Protein	0,4 g
Salt	< 0,01 g



Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5026059

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 2994689

” Brygges som et undergjæret alkoholholdig øl, for å få den gode ølsmaken.



- ALKOHOLFRIIT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE-REFERANSER

Aass UTEN Bayer

Aass UTEN Bayer er et nøttebrunt alkoholfritt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med rik og røstet maltsødme.

Alkoholfritt 0,7 %

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Kraftige og tunge smaker

 6 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	113 kj (27 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,4 g
sukkerarter	2,5 g
stivelse	2,9 g
Protein	0,3 g
Salt	< 0,01 g



Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4019162

Aass UTEN IPA

Aass UTEN IPA er et kobberødt alkoholfritt øl med aroma av malt, humle og frukt. Ølet har en tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet.

Alkoholfritt 0,7 %

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Salte, krydrede og sterke smaker

 6 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	108 kj (26 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,0 g
sukkerarter	2,8 g
stivelse	2,2 g
Protein	0,4 g
Salt	< 0,01 g



Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5025929

” Brygges som et overgjæret alkoholholdig øl, for å få den gode ølsmaken.



Et stort hjerte for Drammen og Aass Bryggeri

Øverst på Bragernes Torg i Drammen ligger restauranten Jonas B. Gundersen. Det populære spisestedet har 20 års jubileum i år. Menyen, beliggenheten, evnen til å utvikle seg og atmosfæren får æren for stedets popularitet.

– Her serverer vi velsmakende retter med røtter i italiensk og amerikansk matkultur. Vi tilbyr både italiensk og amerikansk pizza – selvfølgelig laget på ferske bunner – i tillegg til burgere, pasta og andre småretter. Vi er ekstremt opptatt av gode råvarer og kvaliteten på det vi lager, sier daglig leder og franchisetaker, Håkon N. Jonson.

Stolte drammensere

I tillegg til å ha fristende mat, er Jonson og hans ansatte opptatt av å kunne servere god drikk til maten. Det gjelder enten gjestene ønsker øl, vin, mineralvann eller akevitt. Og med beliggenhet kun en kort spasertur

unna Aass Bryggeri, er det ikke rart at vi finner et godt utvalg av produkter fra lokalbryggeriet bak bardisken.

– Drammensere er uten tvil opptatt av å kunne drikke hjembyens eget øl og andre produkter fra Aass. Det handler om stolthet, identitet og det å bygge byen vår. Derfor er det svært viktig for oss å kunne tilby Aass sine produkter både for drammensere og for besøkende. Det er nok av storkapital som står klare for å ta over hvis de får sjansen, så vi velger helt bevisst produkter fra våre egne for å støtte opp om det lokale næringslivet og mangfoldet i markedet, sier han og legger til:

På Jonas B. Gundersen er det en selvfølge at Aass-produkter serveres i egne Aass-glass og i riktig type glass i forhold til produktet. – Det er også svært viktig at vi er nøye med rengjøringen av glassene. Ølglassene må ikke blandes med glass eller annet som har inneholdt melk eller sukker for da vil ikke ølet skumme, forklarer Håkon N. Jonson.

– Vi må tenke langsiktig, ikke bare kortsiktig fortjeneste. Skal Drammen utvikle som by må vi satse på det som gjør oss unike og annerledes, og sørge for å bevare kompetanse og vår egen kultur og arv.

Jonson har merket seg særlig tre favoritter blant kundene.

– Pils, lysere øl og alkoholfritt øl er tre favoritter hos gjestene våre. I tillegg er også Lauritz Aquavit er en favoritt året rundt.



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER





– Aass Bryggeri leverer svært høy kvalitet på sine produkter, og vi er stolte over å kunne tilby gjestene våre gode og lokale drikkevarer, sier Håkon N. Jonson.

Godt samarbeid

Jonson roser Aass Bryggeri for et veldig godt samarbeid gjennom mange år.

– Salgs- og servicemedarbeiderne er alltid imøtekommende og kjappe på pletten dersom det skulle være noe. De har hyppig service på tappeanlegget for å holde høy kvalitet og er aktive på opplæring av våre ansatte. I tillegg blir vi rett som det er invitert til kurs og andre aktiviteter på bryggeriet.

Jonson er en kjent mann i restaurantbransjen i Drammen, og han er også medeier på Anchas Bodega, Goggen Sportspub, Oscars/Stallen og nyåpnede

Torggata Camping – et minigolfkonsept han har hjulpet til med å etablere. Alle stedene tilbyr selvfølgelig Aass-produkter.

– Ja, Aass-produktene finner du på alle disse stedene. For Goggen har vi til og med laget vårt eget øl på Bryggerhuset på Aass Bryggeri. Vi lagde om lag ti fat av det vi kalte Schwarz Bier og solgte det til gjestene i puben. Det var en utrolig morsom og lærerik prosess ledet av lederen for pilotbryggeriet, Gard Karlsnes. I tillegg kom også administrerende direktør og teknisk sjef, Christian Aass, innom oss for en smaksprøve i prosessen. Det sier mye om hvor dedikerte de er til faget.



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER

ØL

Øl 4,7% er den øltypen det selges mest av i Norge.
Alkoholavgiften utgjør NOK 22,40 pr liter.
Det ble solgt ca 236 000 000 liter i 2018.



Aass Pilsner

Aass Pilsner er et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Ølet har en frisk smak med lav sødme og tydelig bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Salte, krydrede og sterke smaker

 6°C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	162 kj (39 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	2,8 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	2,8 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g



Test-vinner!
Pilstest, Probeer 2018



Fat 30 L	
1 x 30 liter returfat	
EPD nr:	4019089
Pilsner på tank	
Leveres etter avtale	

Boks 0,33 L	
2 x 12-pk i brett (24 bokser)	
EPD nr:	5023775
90 x 12-pk på halvball (1080 bokser)	
EPD nr:	5020805

Boks 0,5 L	
4 x 6-pk i brett (24 bokser)	
EPD nr:	5020847
126 x 6-pk på halvball (756 bokser)	
EPD nr:	5020789

Flaske 0,33 L	
24 flasker i brett	
EPD nr:	4019113
4 x 6-pk i brett (24 flasker)	
EPD nr:	4081170

ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERAN-SER



Aass Fatøl

Aass Fatøl er et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Ølet har en frisk smak med lav sødme og avstemt bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

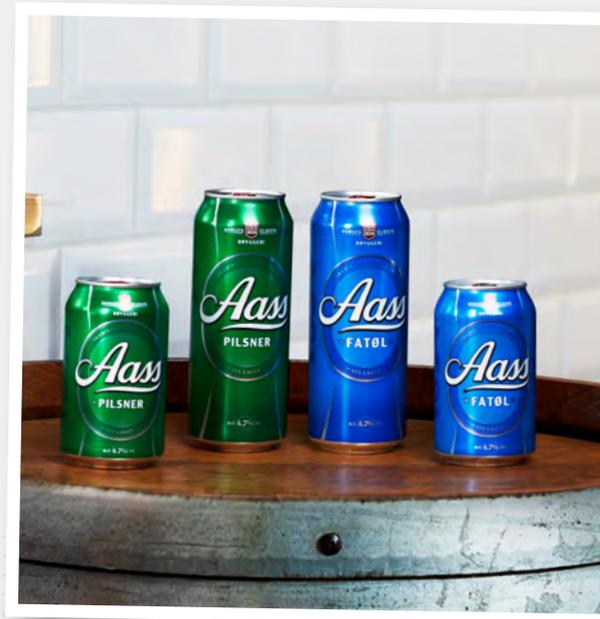
Salte, krydrede og sterke smaker

6°C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.



” Aass Fatøl er et mer lettdrikkelig pilsnerøl, brygget for dem som ønsker et mindre bittert øl.



Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	162 kj (39 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	2,8 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	2,8 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5023791

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5020862

126 x 6-pk på halvpall (756 bokser)

EPD nr: 5020797

ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass Vienna Lager

Aass Vienna Lager er et gyllent øl med søtlig aroma av korn og malt. Ølet har en rund smak med moderat sødme og avstemt bitterhet.

” Det mest anvendelige ølet til mat
- ikke så bitter som Pils og ikke så søt som Bayer.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Salte, krydrede og sterke smaker

9 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	172 kJ (41 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,4 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,4 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g



Fat 30 L

1 x 30 liter engangsfat

EPD nr: 4461661

Boks 0,5 L

6 x 4-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5020938



ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass Bayer

Aass Bayer er et nøttebrunt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med moderat sødme og balansert bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Kraftige og tunge smaker

9 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	179 kj (43 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,8 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,8 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

” Det brukes en bryggemetode - dekoksjon - som gir ølet en dypere maltsødme og smak. Øltypen stammer fra Bayern i Tyskland.



Fat 30 L

1 x 30 liter returfat

EPD nr: 2994671

Boks 0,5 L

6 x 4-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5020912

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4019139

ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass Weizen

Aass Weizen er et strågult øl med mild aroma av frukt og malt. Ølet har en lett og frisk smak med høy fruktighet og lav bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Lette og milde smaker

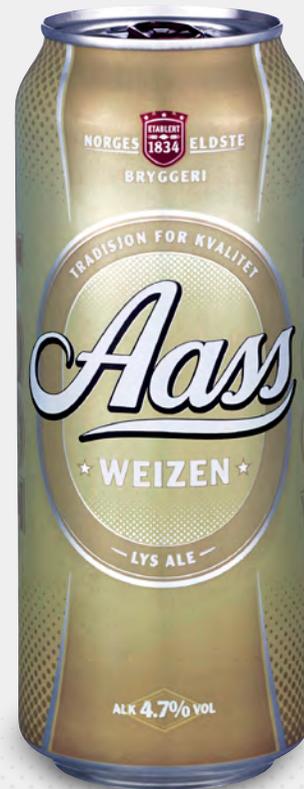
6 °C

Ingredienser: Vann, **hvetemalt**, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	167 kj (40 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,1 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,1 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

” Et filtrert hveteøl, krystall hveteøl. Et frisk, fruktig og lettdrikkelig øl.



Boks 0,5 L

6 x 4-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5021423

Aass Pale Ale

Aass Pale Ale er et kobberødt øl med aroma av frukt og krydder. Ølet har en fyldig smak med høy fruktighet og moderat bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Kraftige og tunge smaker

9 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	167 kj (40 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,1 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,1 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

” En britisk Pale Ale, med engelsk humle. Et mildere og mer diskret øl enn den amerikanske Pale Ale (APA).



Boks 0,5 L

6 x 4-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5021407

ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass IPA

Aass IPA er et kobberødt øl med aroma av humle, blomst og frukt. Ølet har en tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet.

4,7 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Salte, krydrede og sterke smaker

 9 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	165 kj (40 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,0 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,0 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g



Fat 30 L

1 x 30 liter engangsfat

EPD nr: 4461745

Boks 0,5 L

6 x 4-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5023759

” Et humledrevet øl med amerikansk humle. Ølet tørrhumles (humle tilføres på tank etter gjæring) som gir ølet en kraftig smak med aromaer som sitrus og furunål.



ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass Halling

Aass Halling er et strågult øl med aroma av korn og malt. Ølet har en frisk smak med tydelig sødme og avstemt bitterhet.

” Opprinnelig utviklet for Hallingdal - lansert i 1998 og drikkes i dag i en større del av landet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Salte, krydrede og sterke smaker

6 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt, hvetemalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	167 kj (40 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,0 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,0 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

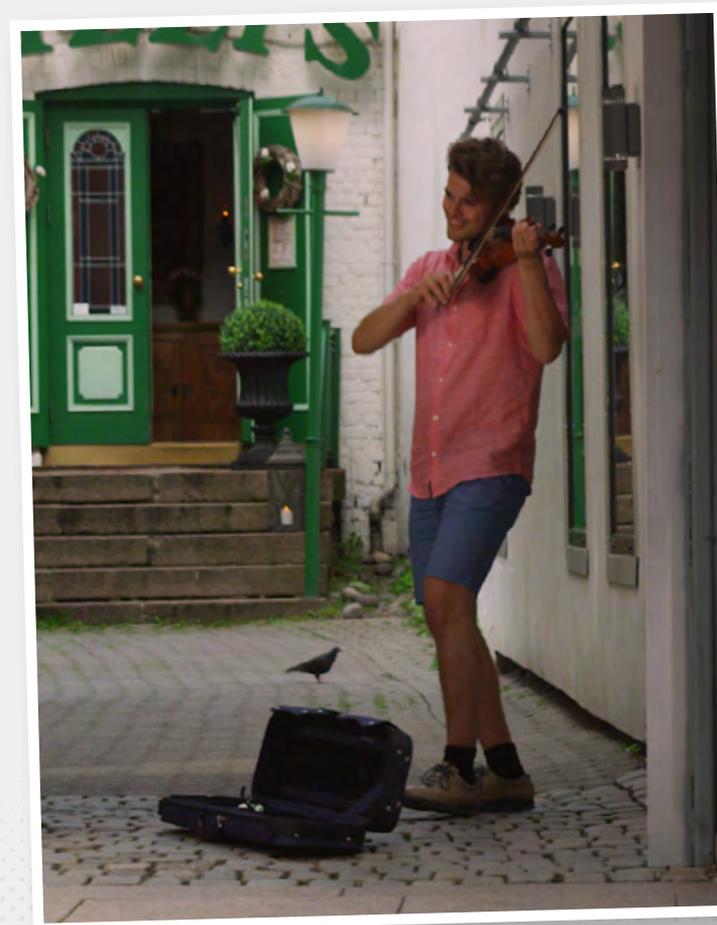


Selges fra uke 38 til uke 18



Fat 30 L	
1 x 30 liter engangsfat	
EPD nr:	5121447

Boks 0,5 L	
4 x 6-pk i brett (24 bokser)	
EPD nr:	5022157



ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERANSER



Aass Lite Vienna Lager

Aass Lite Vienna Lager er et gyllent glutenfritt øl med 30% færre kalorier og 70% færre karbohydrater.

” Ølet er brygget på 100% malt. Hvert brygg blir kontrollert for å sikre at det er glutenfritt. Produktet er merket med det internasjonale symbolet for glutenfrie produkter.

4,5 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

6 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	120 kJ (29 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	0,7 g
sukkerarter	0,4 g
stivelse	0,3 g
Protein	0,3 g
Salt	< 0,01 g



Fat 30 L

1 x 30 liter engangsfat

EPD nr: **4877254**

Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: **5023916**

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: **5021142**

ALKOHOLFRITT ØL

ØL

STERKØL

CIDER

BRENNEVIN

VANN OG MINERALVANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLETILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDEREFERANSER



Lundetangen Pilsnerøl

Lundetangen Pilsnerøl er et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Ølet har en frisk smak med moderat sødme og tydelig bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Salte, krydrede og sterke smaker

6°C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	167 kj (40 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,0 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,0 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

”Lundetangen Bryggeri, Skien 1854 - 1986. Aass har brygget LB pilsner siden 1997 etter å ha vunnet kampen om merket sammen med noen entusiastiske Lundetangens venner.

Bryggemetoden - dekoksjon - gir ølet en fyldigere maltsmak.



Fat 30 L

1 x 30 liter returfat

EPD nr: 4019097

Pilsner på tank

Leveres etter avtale

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5022173

Lundetangen Sommerøl

Lundetangen Sommerøl er et strågult øl med aroma av korn og malt. Ølet har lett og frisk smak med lav sødme og avstemt bitterhet.

4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Salte, krydrede og sterke smaker

6°C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	152 kj (36 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	2,1 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	2,1 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g



Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5029210

- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE-TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE-REFERAN-SER



BRYGGERHUSET
PILOTBRYGGERI



I Pilotbryggeriet Bryggerhuset kombinerer Gard Karlsnes Aass Bryggeris lange erfaring og kompetanse med øl med nye impulser fra håndverksbrygging.

På vårt 1.000 liters bryggverk arbeides det kontinuerlig med å eksperimentere i mindre skala med nye råvarer, smaker, teknikker og øltyper. Øl som utvikles og brygges her er lett gjenkjennelig med eget Bryggerhuset-design på flasker og tappekraner. Ta kontakt med din distriktsleder for til en hver tid gjeldende utvalg på tapp.



Bryggerhuset tilbyr også gjestebrygging

Ta kontakt med gard.karlsnes@aass.no for mer informasjon om hvordan ditt serveringssted kan få sitt eget øl.

ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER



Bryggerhuset Session Ginger Beer

Ginger Beer brygget for å skape en balanse mellom et hint av sødme, krydder, sylighet og den varmende smaken av ingefær. Ingen farge- eller tilsetningsstoffer er benyttet, kun uvanlig store mengder av ferske, naturlig glutenfrie råvarer.



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Ingredienser: Vann, demerarasukker, fersk presset ingefær, melasse, tørket appelsin- og sitronskall, fersk sitruszest, vaniljestenger, tørkede lime, gjær.

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4519245

Bryggerhuset Ginger Beer Cherry & Cinnamon

Bryggerhuset Ginger Beer Cherry & Cinnamon er brygget for å kombinere den varmende smaken og munnfølelsen av ingefær med sødme og syre fra kirsebær og kanel. Ingen farge- eller tilsetningsstoffer er benyttet, kun uvanlig store mengder av ferske, naturlig glutenfrie råvarer.



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Ingredienser: Vann, sukker, melasse, fersk presset ingefær, kirsebærpurè, tørket ingefær og galangal, kanelstenger, hibiscus, gjær.

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 5123310

ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER



Bryggerhuset Juleøl Lussekatt-trippel

Juleøl Lussekatt-trippel er det andre ølet i Bryggerhusets årlige "Sju slag til jul"-serie. Årets øl er basert på en sterk gyllen, belgisk ale, tilsatt rosiner, sukker, kardemomme og safrantråder under koking for å etterligne smaken av lussekatter. Ølet er brygget for å utvikle seg ved lagring og vil fortsette å utvikle seg også etter best-før-datoen. Lagres mørkt og kjølig.



8 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

Ingredienser: Vann, pilsner- og hvetemalt, torrified hvete, sukker, rosiner, Warrior, Styrian Goldings, safran, kardemomme. Belgisk overgjær.

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4861993

Bryggerhuset Juleøl Fiken og Daddel Dubbel

Bryggerhuset Juleøl Fiken & Daddel dubbel er det tredje ølet i vår "7 slag til jul"-serie og det første som ikke er inspirert av en julekake. Årets øl er basert på en sterk, mørk, Belgisk ale av typen Dubbel, med store mengder fiken & daddel tilsatt for å gi ølet en tydelig smak og aroma av fiken og dadler, siden disse fruktene er en del av Norsk julefeiring. Ølet er laget for å utvikle seg ved lagring og fortsette å utvikle seg også etter best-før-datoen. Lagres mørkt og kjølig.



8 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

Ingredienser: Vann, pilsner-, special b- og melanoidinmalt, purè av tørket fiken, melasse, tørkede dadler, flaket havre, Warrior, Mandarina Bavaria, Hüll Melon, Belgisk overgjær

Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 5124300

ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER

Serveringstilbehør



Bryggerhuset ølglass 0,45 l. (6 stk.)

Varenummer 4714

Bryggerhuset opptrekker (1 stk.)

Varenummer 4931

Bryggerhuset serveringsbrett (1 stk.)

Varenummer 4926



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER

Selger litervis med Aass Lite

I fjor fikk puben Big Ben i Tønsberg, som det første serveringsstedet noen gang, Aass Lite Vienna lager på tapp. Siden den gang har salget av det glutenfrie ølet stadig nådd nye høyder.

– Vi solgte så mange bokser av det populære ølet at vi var nødt til å spørre Aass om å få det på tapp. I løpet av en helg kunne det rett og slett hope seg opp med så mange tombokser at vi fikk problemer med oppbevaringen. Men etter at vi fikk ølet på tapp er vi kvitt dette problemet, og i tillegg har salget av Lite tatt enda mer av hos oss, sier eier og daglig leder Michael Strønen.

Nå selger puben flere fat i uken av det glutenfrie ølet med 30 prosent færre kalorier og 70 prosent færre karbohydrater, og de har mer enn doblet salget etter at det ble synlig for kundene i tappetårnet.

– Det er ingen tvil om at glutenallergikere, diabetikere og andre som tenker på kaloriinnhold setter stor pris på det gode alternative ølet. Det er veldig rent, og ikke minst veldig godt. Man skulle kanskje ikke tro det, men til og med mange av de mest ihuga øldrikkere her sverger nå til Lite, forteller Strønen.

Puben har også juleøl på tapp hvert år med stor suksess.



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER



– Aass vil at vi skal lykkes

Big Ben er en ekte brun britisk pub med mange stamgjester, men som også lokker til seg barnefamilier på grunn av pizzeriaen i annen etasje. I sommerhalvåret yrer det av folk på den stor uteservering på torget. Strønen kjøpte puben for åtte år siden, og sommeren 2016 inngikk han en avtale med Aass.

– DA jeg overtok hadde puben hatt avtale med en annen leverandør i hele 25 år. Det er altfor lenge, så det var på tide med et bytte etterhvert. Det ble et veldig bra bytte som vi aldri har angret på. De følger oss veldig godt opp og vil at vi skal lykkes. Per i dag er vi de eneste som tilbyr øl fra Aass i Tønsberg, men jeg tror flere vil komme etter.

I tillegg til de gode produktene, trekker Strønen også frem andre grunner til at de fortsetter å velge Aass som leverandør.

– For meg er det flott å kunne selge kortreist og lokalt øl. Vi liker også veldig godt at Aass er helnorsk og familieeid, og vi har stor respekt for at de har klart å holde det slik. Vi ønsker å bidra til at de fortsetter med det.

Historie i hver en krok

Det er mye historie i veggene og under gulvene i puben som har lokaler i det som var den gamle brannstasjonen i Tønsberg. Deler av lokalene har tidligere også fungert som politistasjon. Der hvor

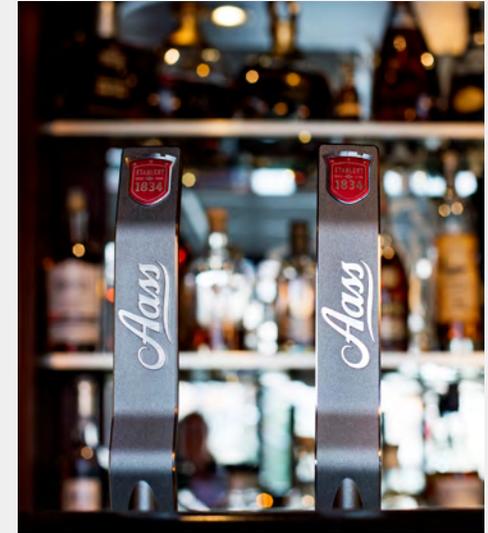
toalettene finnes i dag var det fengselsceller til helt frem på 1970-tallet.

– En av de eldste stamgjestene våre har faktisk sittet inne her, ler Strønen.

Han er svært interessert i byggets historie og forteller gjerne gjestene historier fra gamle dager.

– Ruinene av Mariakirken og en middelalderkirkegård ligger begravet under torget her. Det er jammen ikke rart at både jeg og mange gjester føler oss litt iaktatt enkelte ganger, ler Strønen og legger til:

– Mange mener blant annet at det sitter en gammel mann nede i den innerste sittegruppen ved danse-gulvet og følger med på publivet.



Big Ben ble åpnet i 1991, men Strønen kjøpte den først for åtte år. Siden den gang har han og nestleder Giovanni Messina pusset opp lokalene, men beholdt stilen.



Hos Big Ben har de et spesialbygget tappetårn av kobber og messing, med en pipline med ølledninger direkte ned til kjelleren. Den er laget av Aass på bestilling fra Strønen. Selve baren er av det virkelig ekte slaget og er laget av pubprodusenten Andy Thornton.

ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNE-VIN

VANN OG MINERAL-VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE-TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE-REFERAN-SER

STERKØL



Sterkøl selges på Vinmonopolet og horeca. Alkoholavgiften utgjør NOK 5,01 x alkoholprosent x emballasjestørrelse. Alkoholavgift for øl med 6,5% utgjør NOK 32,57 pr liter. Det ble solgt ca 8 000 000 liter sterkøl i 2018.



Aass Bock

Aass Bock er et kastanjebrunt øl med kraftig aroma av røstet korn, malt og frukt. Ølet har en fyldig smak med tydelig sødme og balansert bitterhet.

6,5 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Kraftige og tunge smaker

 12 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	265 kj (63 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	6,2 g
sukkerarter	0,3 g
stivelse	5,9 g
Protein	0,6 g
Salt	< 0,01 g



Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4020780

” Internasjonalt kjent, vant i 1983 førsteplassen for mørkt sterkøl i New York Post. Senere rangert i boken ”Books of best” blant verdens ti beste øl.



ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERKØL

CIDER

BRENNEVIN

VANN OG MINERALVANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDEREFERANSER



Aass IPA Premium

Aass IPA Premium er et kobberrødt øl med tydelig aroma av humle, blomst og frukt. Ølet har en fyldig og tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet.

6,5 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

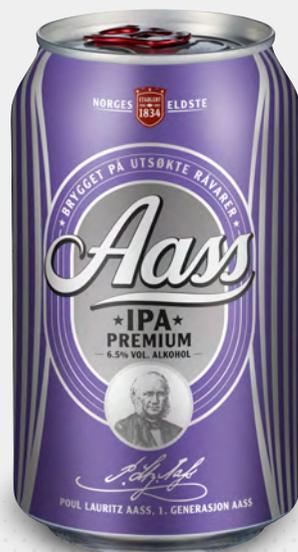
 Salte, krydrede og sterke smaker

 9 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

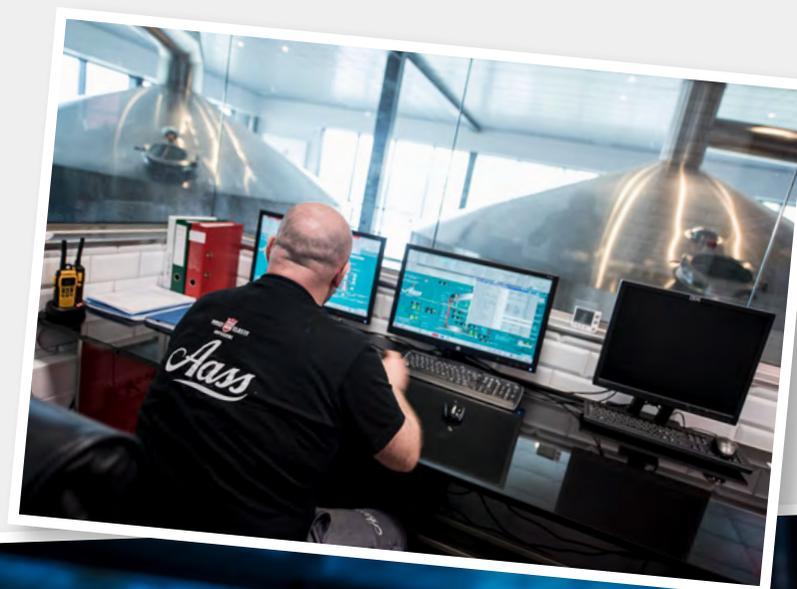
Energi	224 kj (54 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	3,8 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	3,8 g
Protein	0,6 g
Salt	< 0,01 g



Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: **4767067**



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER

Besøker du Engebret Café er sjansen stor for at eier Kay Johnsen er den første du møter på. – Jeg liker meg svært godt i rollen som vert, sier han. Hvert år besøker 300 000 gjester fra inn- og utland restauranten hans.



– Vi matcher godt med Aass Bryggeri

Det er ikke uten grunn at Oslos eldste restaurant, Engebret Café, sverger til Norges eldste bryggeri som sin samarbeidspartner.

Det er lunsjtider, og Engebret Café fylles raskt opp av gjester som skal kose seg med de fristende smørbrødene og kakene som er stilt frem i hovedsalen.

– Her har det vært servert smørbrød siden 1862, og vi har fortsatt med det for å være tro mot huset, byen og kulturen. Det har jeg inntrykk av at gjestene setter stor pris på, sier restauratør Kay Johnsen.

Det er lett å bli overveldet av den historiske atmosfæren straks du kommer inn restaurantdøren. Her hadde både Ibsen, Bjørnson, Grieg og Munch sine faste bord. Bordene deres er der fremdeles – og det føles litt som om tiden har stått stille.

– Mange sier at de synes det er gøy å få spise i et museum. Alt på veggene her har en historie, og vi forteller gjerne gjestene våre om det hvis de spør.



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER

– Stor tillit til Aass

Da Johnsen kjøpte restauranten i 2006 hadde stedet en annen leverandør av øl.

– Jeg hadde ikke drevet her lenge da vi fikk problemer med et kjøleskap fra leverandøren, men vi fikk ikke den hjelpen vi trengte til å få det fikset. Jeg ringte Aass, og dagen etter kom de med et nytt kjøleskap. Som et resultat av dette skrev vi straks en samarbeidsavtale med Drammensbryggeriet. Det har vi aldri angret på, sier Johnsen og fortsetter:

– Vi er Oslos eldste restaurant – de er Norges eldste bryggeri, så vi matcher hverandre godt. Lange tradisjoner kjennetegner oss begge. I tillegg er også de en familieeid bedrift – akkurat som oss. Og sist, men ikke minst: De lager et svært godt øl av høy kvalitet.

Siden avtalen med Aass ble skrevet for 12 år siden, har Johnsen gang på gang latt seg imponere over både servicen og samarbeidet.

– Vi har et veldig godt samarbeid og servicen er upåklagelig. De er svært profesjonelle i alle ledd, og løser alt av problemer som måtte dukke opp, noe som gjør hverdagen enklere for meg og mine ansatte. I tillegg fikser de ting uten at jeg trenger å spørre. Et eksempel er tappeanlegget til

17. mai som dukker opp hvert år uten at jeg behøver å tenke på det. Jeg har med andre ord stor tillit til dem. De har svært gode rutiner, noe som gjenspeiler alt de gjør, fra bryggeridrift til salg, service og vedlikehold. Vi får tilbud fra andre bryggeri hele tiden, men vi kommer aldri til å bytte ut Aass som leverandør.

Brygget sitt eget øl

De ansatte på Engebret Café blir jevnlig invitert til ølkurs på Aass Bryggeri, og sammen med tre ansatte har Johnsen også brygget et eget øl på Bryggerhuset til Aass Bryggeri.

– Vi fikk laget 80 fat Engebret-øl som vi solgte julen 2017. Sammen med lederen for Bryggerhuset, Gard Karlsnes, komponerte vi sammen en British Ale med lite kullsyre for at den skulle passe best mulig sammen med mat. For å sette vår egen vri på ølet tilsatte vi erter, en råvare vi bruker mye av i restauranten blant annet når vi serverer lutefisk. Vi ble veldig fornøyde med resultatet og de ansatte syntes det var veldig moro å servere et egenkomponert øl til gjestene. Vi kommer garantert til å gjenta turen til Drammen og Bryggerhuset.

Den gode kombinasjonen av øl og mat

På Engebret Café er de opptatt av å fremme norske råvarer og produkter

både når det kommer til mat og drikke. De serverer kun norsk øl og kun norske akevitter. Lauritz Aquavit fra Aass er inkludert i akevittsamlingen som består av omlag 30 ulike varianter. Aass er hovedleverandør av øl, i tillegg til utvalgte mikrobryggerier.

– Vi har en stor menighet her som sverger til ølet fra Aass, og det er uten tvil svært mange som forbinder Aass med høy kvalitet.

Johnsen kan også fortelle at gjestene stadig har blitt mer opptatt av kombinasjonen mat og øl, og at bevisstheten til hvilket øl man bør velge i forhold til hva man spiser, har økt.

– Interessen for kombinasjonen mat og øl begynte å øke for seks-syv år siden. Det holder ikke kun å tilby folk pils lenger. Mange som kommer hit ønsker til og med en ren ølmeny. De vil ha mer å velge mellom, og servitørene våre er trent til å kunne gi ølanbefalinger til alle rettene våre, sier han og fortsetter:

– Vi merker også at folk for alvor har fått øynene opp for norsk øl og at de er stolte av det. Tiden da folk kun spurte etter belgisk øl er forbi.

Cider



Cider 4,7% selges det mest av i Norge.
Alkoholavgiften utgjør NOK 22,40 pr liter.
Det ble solgt ca 13 000 000 liter cider i 2018.

CIDER

Aass Eple Cider

Aass Eple Cider er en tørr cider med frisk og fruktig smak. En mørk gyllen cider med tydelig eple smak og lett syrlighet. Nytes best avkjølt, gjerne med isbiter.

4,7 % vol. alkohol

Ingredienser: Kullsyreholdig vann, gjæret eplejuice, sukker, eplejuice fra konsentrat, naturlig aroma, farge (karamell), syre (sitronsyre, epletsyre) konserveringsmiddel (kaliumsorbat)
Allergen: **Sulfitt**

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	196 kj (47 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,0 g
sukkerarter	5,0 g
stivelse	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	< 0,01 g



Fat 30 L

1 x 30 liter engangsfat

EPD nr: 5029673

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5029749

Aass Kirsebær Cider

Aass Kirsebær Cider er en tørr eplecider med frisk smak av kirsebær. En mørk rød cider med tydelig fruktighet og lett syrlighet fra epler. Nytes best avkjølt, gjerne med isbiter.

4,7 % vol. alkohol

Ingredienser: Kullsyreholdig vann, gjæret eplejuice, sukker, eplejuice fra konsentrat (eple, kirsebær), naturlig aroma, syre (sitronsyre, epletsyre), svart gulrot ekstrakt, farge (karamell), konserveringsmiddel (kaliumsorbat) Allergen: **Sulfitt**

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	198 kj (47 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,2 g
sukkerarter	5,1 g
stivelse	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	< 0,01 g



Fat 30 L

1 x 30 liter engangsfat

EPD nr: 5029681

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5029764



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER

Brennevin





Aass Lauritz Aquavit

Fargen er dyp gull med fin duft av karve, sitrus og vanilje. Bløtt sødmefylt anslag, kraftig smak med mye krydder som avsluttes med lang rund ettersmak.

41,5 % vol. alkohol

Flaske 0,70 L

12 flasker i kartong

EPD nr: 201473



Aass Lauritz Bitter

Fargen er mørk kobberfarget med snev av brunt. Innbydende duft av urter, krydder og appelsin. Søtt anslag, men ikke overdrevet, godt appelsinpreg i midten, dempet bitterhet og lang ettersmak. Passer utmerket som snaps, helst sammen med øl.

35 % vol. alkohol

Flaske 0,70 L

12 flasker i kartong

EPD nr: 2995793



- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNEVIN
- VANN OG MINERALVANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE REFERANSER



Daglig leder ved Atlungstad Brenneri Ole Volden-Sandersen er svært fornøyd med det nye ølanlegget med tappetårn fra Aass. Det har fått en fin plassering i den nye baren.

Brenner for norsk akevitt

På Atlungstad Brenneri ønsker de å sette fokus på norsk mat- og drikkekultur når de inviterer til arrangementer og opplevelser i fremtiden.

Atlungstad Brenneri i Stange er Norges eldste og eneste gjenværende potetsprittbrenneri av sitt slag som er i full drift deler av året. Her håndtappes det årlig noen tusen flasker akevitt på den gode gamle måten. Men selv om bygget og håndverket som utføres er gammelt, er visjonene og tankene hos menneskene som driver det alt annet enn gammeldags. Det historiske teglsteinsbygget nede ved Mjøsa er restaurert, og det har nå publikumsfasiliteter til å arrangere både prøvesmakinger, foredrag og private sammenkomster. Det er også ansatt en kokk slik at deres nye kjøkken kan brukes til mer enn bare anretning av cateringmat.

– Vi ønsker å fremme norsk mat- og drikkekultur gjennom våre arrangementer. Vi skal ha fokus på akevitt, øl, mat og opplevelser, og vi har mange gode ideer på blokk for hvordan vi skal gjøre det. Nå som bygget er satt så fint i stand gleder vi oss til å videreutvikle den kommersielle driften. Til sommeren planlegger vi blant annet en stor utendørskonsert med kjente artister og her stiller Aass Bryggeri med et mobilt tappetårn, forteller daglig leder Ole Volden-Sandersen.

På nyåret 2018 åpnet de en splitter ny bar i det gamle maleriet på brenneriet. Her byr de på et stort utvalg akevitt i tillegg til ulike ølprodukter fra Aass Bryggeri.

Derfor har de valgt Aass

For gjengen på Atlungstad var det ikke tvil om hvorfor Aass var rette leverandør for dem da de inngikk avtalen sommeren 2017.

– Det står respekt av – og det er utrolig gøy – at Aass Bryggeri fremdeles står alene, og at de ikke har latt seg kjøpe. Grunnen til at vi valgte Aass som samarbeidspartner har derfor med verdier å gjøre. Det er et helnorsk bryggeri, som også er Norges eldste, og i tillegg lager de et veldig godt øl. Alt dette gjør at de passer svært godt til oss og det vi står for. For oss er det viktig å gjøre ting ordentlig, være ekte, bærekraftige og tenke helhet.

Volden-Sandersen har allerede latt seg imponere over servicen fra Aass.

– I tillegg til å levere svært gode produkter, har Aass vist stor fleksibilitet, svært god service og vilje til å hjelpe uansett hva det måtte være. Et eksempel er da vi i forbindelse med byggingen av baren kom vi på at vi ikke hadde bestilt glassvasker. Vi kontaktet Aass, og allerede dagen etter var den på plass. Det sier mye om servicenivået.



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER





Asbjørn Hoelstad har vært brennerimester på Atlungstad i 38 år og er en av syv ansatte. På de guidede turene kan du følge potetens gang gjennom brenneriet fra potet til norsk fatmodnet akevitt.



Den gode kombinasjonen av øl og akevitt

– Hvorfor er øl og akevitt en fin kombinasjon som dere ønsker å spille på?

– Norge er det eneste landet hvor akevitt er en matdrikk – altså noe vi drikker ved siden av mat og sjeldent nyter alene. Mye av vår tradisjonsmat er kraftig og fet, og derfor trenger vi noe «som tar det». Øl, med sin kullsyre, gjør det ved at den løfter smakene, mens akevitten renser munnen. Jo fetere mat, jo tyngre

akevitt. Lettere mat krever derimot en lysere, mildere og rundere akevitt.

Atlungstad byr på både Bayer og Pils fra Aass, men de synes det hadde vært artig å kombinere Aass-produkter med noe eget også.

– Vi har lekt litt med tanken på å lage vårt eget Atlungstad-øl i samarbeid med Aass bryggeri sitt eget pilotbryggeri, Bryggerhuset. Det hadde vært veldig spennende og lærerikt.

Fakta

- Atlungstad Brenneri, fra 1856, er et nasjonalt kulturminne som er fredet av Riksantikvaren, men det er et ønske om at brenneriet skal være et levende sted.
- I 2011 startet arbeidet med restaurering av bygningen slik at de kunne åpne for helårsdrift.
- Potetspriten brukes både til å lage brenneriets egen akevitt, Atlungstad Aquavit med mandelpotet og Atlungstad Taffel Aquavit, i tillegg til at de produserer en rekke andre typer brennevin på oppdrag fra en av sine eiere, Arcus ASA.

ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER

Vann og mineralvann





Aass Glitre Naturell

Et forfriskende vann fra Glitre. Vannet blir tilsatt en behagelig mengde kullsyre. Et naturlig valg til maten, når man er på farten eller kun skal slukke tørsten.



Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4021119

Aass Eplemost

Aass Eplemost er en forfriskende eplemost basert på ren epleråsaft. Produsert i Drammen. Bør drikkes avkjølt, gjerne med isbiter.



Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4350369

- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNEVIN
- VANN OG MINERALVANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE REFERANSER

Sommersesong





Aass Sommerøl

Aass Sommerøl er et strågult øl med mild aroma av korn og malt. Ølet har lett og frisk smak med lav sødme og avstemt bitterhet.

Selges fra uke 18!



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Salte, krydrede og sterke smaker

6°C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	152 kj (36 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	2,1 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	2,1 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5022900

126 x 6-pk på halvpall (756 bokser)

EPD nr: 5020813

Aass Ankerpils

Aass Ankerpils er et strågult øl med mild aroma av korn og malt. Ølet har en frisk smak med moderat fruktighet og avstemt bitterhet.

Selges fra uke 18!



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Lette og milde smaker

6°C

Ingredienser: Vann, **byggmalt**, **hvetemalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	163 kj (39 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	2,9 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	2,9 g
Protein	0,4 g
Salt	< 0,01 g

Boks 0,33 L

2 x 12-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5275987

90 x 12-pk på halvpall (1080 bokser)

EPD nr: 5277066

- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNEVIN
- MINERALVANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLETILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDEREFERANSER

Julesesong





Aass Julebrus

Tradisjonsrik rød julebrus fra Aass med bringebærsmak. Julen blir ikke den samme uten.



Flaske 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 flasker)

EPD nr: 4096681

Aass UTEN Juleøl

Aass UTEN Juleøl er et nøttebrunt alkoholfritt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med rik og røstet maltsødme.

Alkoholfritt 0,7 %

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Kraftige og tunge smaker

9°C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	113 kj (27 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,3 g
sukkerarter	2,9 g
stivelse	2,4 g
Protein	0,3 g
Salt	< 0,01 g



Flaske 0,33 L

24 flasker i brett

EPD nr: 4096665

ALKOHOLFRIIT ØL

ØL

STERKØL

CIDER

BRENNEVIN

VANN OG MINERALVANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDEREFERANSER

Aass Juleøl

Aass Juleøl er et nøttebrunt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med moderat sødme og balansert bitterhet.



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Kraftige og tunge smaker

9 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt** og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	186 kj (44 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	4,2 g
sukkerarter	0,0 g
stivelse	4,2 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

Boks 0,5 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 2613594

126 x 6-pk på halvball (756 bokser)

EPD nr: 2848315

Flaske 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 flasker)

EPD nr: 4081642

Aass Bryggerimesterens juleøl

Bryggerimesterens Juleøl er et mørkebrunt øl med søtlig aroma av røstet malt og krydder. Ølet har en fyldig og rund smak med tydelig sødme og balansert bitterhet.



4,7 % vol. alkohol

- SØDME
- FRUKTIGHET
- BITTERHET

Kraftige og tunge smaker

9 °C

Ingredienser: Vann, **byggmalt**, **havremalt**, melasse, humle, appelsin, vanilje og kanel.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	227 kj (54 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	6,6 g
sukkerarter	3,0 g
stivelse	3,6 g
Protein	0,5 g
Salt	0,02 g

Boks 0,33 L

4 x 6-pk i brett (24 bokser)

EPD nr: 5125414



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER



Aass Juleøl Premium

Aass Juleøl Premium er et kastanjebrunt øl med kraftig aroma av røstet korn, malt og frukt. Ølet har en fyldig smak med tydelig sødme og balansert bitterhet.

6,5 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET

 Kraftige og tunge smaker

 12 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.

Næringsinnhold pr. 100 ml

Energi	258 kj (62 kcal)
Fett	0,0 g
mettede fettsyrer	0,0 g
umettede fettsyrer	0,0 g
Karbohydrat	5,7 g
sukkerarter	2,7 g
stivelse	3,0 g
Protein	0,7 g
Salt	< 0,01 g

Selges fra uke 43!



Fat 30 L	
1 x 30 liter stålfat	
EPD nr:	4081964

Flaske 0,33 L	
24 flasker i brett	
EPD nr:	4081659

” Det originale juleølet er et sterkt lagerøl på 6,5 %. Høyere alkohol prosent gir både mer fylde og større lagringspotensiale.



- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE-REFERANSER



Aass Juleøl Vellagret

Aass Juleøl vellagret er et nøttebrunt øl med kraftig og vinøs aroma av malt og frukt. Ølet har en fyldig og langvarig smak med tydelig maltsødme og fruktighet. Smaken utvikler seg ved lagring.

9 % vol. alkohol

-  SØDME
-  FRUKTIGHET
-  BITTERHET
-  Kraftige og tunge smaker

 12 °C

Ingredienser: Vann, byggmalt og humle. Brygget etter renhetsloven.



Selges fra uke 43!

” Jul som smaker av kvalitet og tradisjon. Bryggerimesteren benytter våre beste råvarer for å sette sesongens julebrygg, godt håndverk går aldri av moten.



Flaske 0,33 L	
24 flasker i brett	
EPD nr:	4081667

- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE REFERAN-SER

Ølskole og tilbehør



Bli med på ølskole hos Aass Bryggeri

Har du lyst til å vie en kveld til å lære om øl? Ta med vennegjengen, gode kollegaer, foreningen eller andre, og bli med på en morsom, sosial og lærerik aften med Aass Bryggeri sin egen inspirerende ølekspert, Anders Lien.

Ølskolen arrangeres i den gamle ærverdige Gildehallen og i Bryggerhuset, og hvert år besøker mer enn 10 000 personer ølskolen for å lære mer om øl og om øl og mat.

– Konseptet består i at vi gir gjestene våre en omvisning på bryggeriet etterfulgt av en ølsmaking. Det er det vi kaller Pakke 1. Ønsker du i tillegg matserving sammen med ølsmakingen, velger du det vi kaller Pakke 2. På omvisningen går vi igjennom bryggerihistorien fra 1834 til i dag, og vi tar en nærmere titt på produksjonslokalene våre. Under selve ølsmakingen er det i hovedsak åtte varierte øltyper vi tar for oss i ølskolen. Hovedmålet er å skape gode stunder og fortelle om alle de gode egenskapene øl har til bruk i og til mat, sier driftsansvarlig og

ølkokk hos Aass Bryggeri ølskole, Anders Lien.

Anders er utdannet kokk og står selv for matlagingen til ølskolekveldene. Den erfarne kokken disker opp med smakfull og delikat mat enten dere er en mindre gruppe eller en stor gjeng.

– Vi kan maks ta imot 100 på en sitting, men vi har hatt større grupper som vi deler, hvor en har omvisning mens den andre har smaking, og omvendt.

Høres dette interessant ut?
Ta kontakt med Anders Lien på anders.lien@aass.no



Bli med på en uforglemmelig kveld med øl i fokus. Anders Lien lærer deg hvordan du kan velge drikke til maten og mat til drikken, og hvordan serveringstemperaturer og glassvalg påvirker smaken.

OM ANDERS LIEN

Utdanning

- Kokkeskole i Steinkjer
- Kokkelære på Østmarkssetra i Oslo
- Studieopphold i Japan med mat og isskulpturering

Arbeidserfaring

- Kokk og assisterende kjøkkensjef på Le Canard
- Kokk på Brasserie Mares
- Daglig leder og kjøkkensjef på Holmsbu Bad
- Driftsansvarlig og ølkokk på Aass Bryggeri ølskole



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE-
REFERAN-
SER



Aass serveringstilbehør

Diverse

Ønsker/mangler du serveringstilbehør?
Ta kontakt med ditriktssjefen for ditt område.
Se vår side med [kontaktinformasjon](#) eller
besøk www.aass.no.



Reservert kort
Varenummer 4929
Pk. a 50 stk.



Ølbrikker
Varenummer 4924, 4909
Pk. a 125 stk.



Barhåndkle
Varenummer 4922
Pk. a 20 stk.



Kulepenner
Varenummer 4970
Pk. a 50 stk.



Opptrekkere
Varenummer 4930
Eske a 10 stk.



Serveringsbrett
Varenummer 4925



Serveringspung
Varenummer 4927



Regnponcho
Varenummer 4971
Eske a 62 stk.



Serveringsforkle
Varenummer 4945



- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE-REFERAN-SER

Aass serveringstilbehør

Glass



Engelsk ølglass 0,5l
Varenummer 4765
EPD: 4000360
Eske a 48 stk.



Engelsk halfpint 0,25l
Varenummer 4754
EPD: 4000378
Eske a 48 stk.



Rette ølglass 0,5l
Varenummer 4744
EPD: 4000352
Eske a 48 stk.



Rette ølglass 0,4l
Varenummer 4743
EPD: 2999415
Eske a 50 stk.



Lundetangen 0,5l
Varenummer 4748
Eske a 48 stk.



Lyst øl tulipanglass 0,25l
Varenummer 4705
EPD: 4000501
Eske a 6 stk.



Mørkt øl klokkeglass 0,30l
Varenummer 4701
EPD: 4000485
Eske a 6 stk.



Ciderglass 0,5l
Varenummer 4713
EPD: 4307062
Eske a 12 stk.



Aquavit 4cl
Varenummer 4737
Eske a 6 stk.



Smaksglass 0,2l
Varenummer 4784
Eske a 12 stk.



Plastglass 0,5
Varenummer: 4627
EPD: 4071288
Eske a 960 stk.

Plastglass 0,4
Varenummer: 4629
EPD: 4071494
Eske a 1120 stk.

Plastglass 0,25
Varenummer: 4657
EPD: 4070355
Eske a 2000 stk.



UTEN glass 0,5l
Varenummer 4783
EPD: 4970877
Eske a 48 stk.



Ølmugge 2l
Varenummer 4715



Isbøtte
Varenummer 4717



- ALKOHOL-FRITT ØL
- ØL
- STERK-ØL
- CIDER
- BRENNE-VIN
- VANN OG MINERAL-VANN
- SOMMER
- JUL
- ØLSKOLE TILBEHØR
- KONTAKT-INFO
- KUNDE REFERAN-SER



EMBALLASJEGJENVINNING

Når emballasjeavfall materialgjenvinnes, betyr det at avfallet brukes til å lage nye produkter i stedet for at det brukes nye råvarer. Materialgjenvinning gir reduserte klimagassutslipp, redusert energi- og vannforbruk og andre positive miljøeffekter. Miljøgevinsten er særlig stor for plastemballasje og metallemballasje. Alle våre produkter merkes med retursymboler.



BOKS



FLASKE



BRETT



STÅLFAT



KEY KEG



KRYMPEPLAST



Plastemballasjen skal gjenvinnes



Kartongen skal gjenvinnes



Restavfall



OBS: husk å slippe ut trykk før fatet kastes med medfølgende verktøy



ALKOHOL-FRITT ØL

ØL

STERK-ØL

CIDER

BRENNEVIN

VANN OG MINERALVANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE TILBEHØR

KONTAKT-INFO

KUNDE REFERANSER

Ta kontakt med oss



Salg Uteliv



Trond Jensen
Salgsleder
906 35 434
trond.jensen@aass.no



Arnt Helgesen
KAM
488 84 811
arnt.helgesen@aass.no



Ronny Hvambal
Buskerud
909 92 933
ronny.hvambal@aass.no



Jørn Wollebæk
Østfold/Akershus øst
951 15 014
jorn.wollebaek@aass.no



Tine Nelson
Oslo/Akershus vest
404 81 257
tine.nelson@aass.no



Kim H. Larsen
Oppland/Hedmark
917 45 843
kim.larsen@aass.no



Kai Rasmussen
Vestfold/Telemark
991 00 644
kai.rasmussen@aass.no



Amund Aasgård
Oslo
959 75 336
amund.aasgard@aass.no

Service Uteliv



Arvid Gjersengen
Servicetekniker



Tore Foss
Servicetekniker



Tommy Stebekk
Servicetekniker



Roger Borge
Servicetekniker



Knut Nordahl
Servicetekniker



Arve Moen
Distribusjon



Morten Ajer
Distribusjon



Gard Karlsnes
Leder Bryggerhuset
Pilotbryggeri
932 27 643
gard.karlsnes@aass.no

Distribusjon

Bryggerhuset pilotbryggeri

Service/Vaktttelefon: 916 94 394

Mandag – Torsdag	8:00 – 24:00
Fredag	8:00 – 01:00
Lørdag	10:00 – 01:00
Søndag	10:00 – 22:00

Aass Bryggeri Hovednummer: 32 26 60 00

Hverdager	07:30 – 15:30
	www.aass.no

ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER



KUNDEREFERANSER

Jonas B. Gundersen, Drammen

Et stort hjerte for
Drammen og Aass Bryggeri



Big Ben, Tønsberg

Selger litervis med Aass Lite



Engebret Café, Oslo

- Vi matcher godt med Aass Bryggeri



Atlungstad Brenneri, Stange

Brenner for norsk akevitt



ALKOHOL-
FRITT ØL

ØL

STERK-
ØL

CIDER

BRENNE-
VIN

VANN OG
MINERAL-
VANN

SOMMER

JUL

ØLSKOLE
TILBEHØR

KONTAKT-
INFO

KUNDE
REFERAN-
SER



TRADISJON



INNOVASJON



KVALITET



KULTUR



NORGES
ESTABLERT
1834
ELDSTE
BRYGGERI

Aass

Aass Bryggeri AS - Postboks 1530 - 3007 Drammen
Tlf.: 32 26 60 00 - aass@aass.no - www.aass.no