



ØL

FRA NORSKE OG
UTENLANDSKE BRYGGERIER

ASKO
SERVERING

2019 / 2020

BEST PÅ SERVICE
1866
ASKO
STØRST SORTIMENT



INNHold

5	Gi ølmenyen oppmerksomhet Kategorien som har størst økning innen drikkevarer
6	Hva er øl? Malt, humle og gjær
7	Ølbrygging De fire hovedstegene som alltid går igjen
8	Øl og mat Kunsten å kombinere øl og mat
9	Øltyper Definisjonen på ulike øltyper
14	Ølglass Ølglassets anatomi og egenskaper
15	Norske bryggerier Bryggeriets historie og et utvalg av deres produkter
20	Norske mikrobryggerier Bryggeriets historie og et utvalg av deres produkter
41	Øl fra hele verden Importørens historie og et utvalg av deres produkter
60	Alkoholfritt Et utvalg av ASKO Servering sitt alkoholfrie ølsortiment
66	Øl på fat Et utvalg av ASKO Servering sitt ølsortiment på fat
72	Aass Bryggeri Hovedleverandør for øl – via ASKO og Aass tankbiler



Gi ølmenyen oppmerksomhet!

Interessen for øl er større enn noen gang. Enten ølet skal drikkes for seg selv eller sammen med mat, er det viktig å ha det rette utvalget. En gjennomtenkt ølmeny gir fornøyde gjester og et godt utgangspunkt for mersalg.

Med denne katalogen ønsker vi å bidra til økt kompetanse om øl, slik at du kan sette sammen en spennende og selgende ølmeny.

Øl er en tradisjonsdrikk med en historie som strekker seg minst 6000 år tilbake i tid. Øl har en rik variasjon av smak, farge og aroma, og det skjer stadig innovasjon på feltet. ASKO Servering har et stort utvalg av både importert øl og øl fra norske bryggerier. Håndverksbryggeriene har hatt en voldsom oppblomstring de siste årene. Dette har gitt en økt interesse for ølets mangfold, og har bidratt til innovasjon også hos de store bryggeriene.

Du bør for øvrig merke deg at alkoholfritt øl blir stadig mer populært, og at utvalget av alkoholfrie alternativer har vokst betydelig. Vi har samlet de mest populære alkoholfrie alternativene i et eget kapittel, slik at du enkelt kan sette dette på menyen.

I denne katalogen får du grunnleggende kunnskap om hva øl er og hvilke ulike øltyper som finnes. Du får også en innføring i hvilke glass som egner seg til de ulike øltypene. Ikke minst får du tips og gode råd til hva slags mat som passer til øl. Flere serveringssteder har

begynt å tilby en egen ølmeny som et fullverdig alternativ til den mer tradisjonelle vinmenyen.

Vi vet at bredden i ølutvalget betyr mye for mange kunder. Derfor finner du et rikt utvalg innenfor denne kategorien. Det er også verdt å merke seg at betalingsvilligheten for spesialøl er stor hos mange kundegrupper. Når du skal sette sammen din ølmeny, kan du velge blant over 2000 varianter fra ASKO Servering; fra klassiske til mer eksperimentelle typer. Mange produsenter legger mye arbeid i design av etiketter, noe du vil se når du blar deg gjennom denne katalogen.

For å se hele
vårt sortiment
på over 2000 øltyper
gå inn på
askoservering.no



© Haandbryggeriet

HVA ER ØL?

Øl har lange tradisjoner som alkoholholdig drikkevarer med en historie som strekker seg minst 6000 år tilbake i tid. I Norge begynte vi å drikke øl i bronsealderen, og i det gamle nordiske samfunnet var øl den viktigste drikken. Øl og ølbrygging er i sterk vekst i Norge i dag og kombinasjonen mat og øl er stadig mer populær.

Øl har en rik variasjon av farger, smak og aroma, og det finnes et stort mangfold av ulike øltyper å velge mellom. Tidligere var ølbrygging underlagt den såkalte renhetsloven, som sørget for at øl kun kunne brygges av malt, humle, gjær og vann. De fleste bryggerier følger fremdeles renhetsloven i måten de fremstiller øl på. Selv med kun fire ingredienser er det utallige varianter av disse og måter å kombinere dem på. Hvilke råvarer som benyttes, i kombinasjon med måten ølet brygges på, er det som avgjør sluttproduktets farge, smak og aroma.

MALT

Malt er ølets hovedingrediens, og det som har størst betydning for ølets smak og farge. Malt er korn, som regel bygg, som har fått spire og deretter tørket. Det er temperaturen på tørkingen som avgjør fargen på det ferdige produktet. Jo høyere tørketemperatur, dess mørkere malt. I ulike typer øl benyttes alt fra lyse malttyper som pilsnermalt til typer som bayermalt,

karamellmalt og fargemalt. Dersom man følger renhetsloven med kun fire ingredienser, er det måten man kombinerer råvarene på som i hovedsak skiller ett øl fra et annet. Mange øltyper kombinerer derfor flere kornsorter og malttyper. Enkelte øl inneholder også umaltede kornsorter som bygg, hvete, rug, mais, havre eller ris.

HUMLE

En viktig smaksingrediens i øl er humlen. Det er denne som tilsetter bitterhet og særegne aromaer i ølet. Ulike sorter humle gir ulike grader av bitterhet og ulike aromaer til ølet. Ofte brukes flere ulike sorter humle i ett og samme brygg. Humlens aroma og ølets bitterhet reguleres i bryggeprosessen, ut fra når man tilsetter humlen. Jo tidligere den tilsettes, dess mer bittert blir ølet. Venter man til slutten av eller etter koketiden, får ølet derimot mer smak og aroma, og blir et mindre bittert øl.

GJÆR

Med maltet korn der stivelsen er omdannet til gjærbart sukker, tilsettes gjær i brygget. Ølets gjær er en sopp som omdanner sukker til alkohol, kullsyre og aromastoffer i ølet. De fleste øl kan hovedsakelig deles inn i to hovedtyper: overgjæret (ale) og undergjæret (lager). Av disse igjen finnes det mange ulike varianter, og hvilken gjærstamme som benyttes har mye å si for smaken på ølet.

ØLBRYGGING

Tekst: Jørn Idar Almås Kvig, Beer Enthusiast

Det å lage øl er en gammel kunst som alltid har bestått av de samme stegene, men som man i nyere tid har fått en bedre kunnskap rundt. Om det er fra de minste mikrobryggeriene til de største industribryggeriene, så er det fire hovedsteg som alltid går igjen.

MALTING

Øl kan produseres av mange forskjellige typer sukkerkilder, og selv om man her til lands hovedsakelig bruker korn kan også mais, ris, agave og søtpotet være sukkerkilder til ølbrygging rundt om i verden. Det starter med at man høster inn korn, som man tilsetter fuktighet, som starter en spiringsprosess og aktiviseringen av et enzym som har evnen til å omdanne stivelse til sukker. Man stopper denne spireprosessen ved å bruke varme, og denne tørkeprosessen har mye å si for det endelige maltet og dets smak.

MESKING

Når man mesker, ønsker man å omdanne stivelsen i maltet til sukker. Det gjøres ved å kverne det, blande det med varmt vann (ofte rundt 66 grader) og la det ligge i en time. Man stopper deretter enzymene ved å øke temperaturen, og som brygger har man valgt kornsorter som gir en smakfull søtlig væske kalt vørter.

KOKING

Koking av vørteren gjøres av flere forskjellige grunner, og spesielt ved tilsetningen av humle. Ved koking koker man bort usmaker, steriliserer og konsentrerer vørteren, dens smaker og aromaer. Når man koker humle trekker man ut smaksoljer og harpiks, og jo lenger humlen koker, jo mer bitterhet får man som resultat. Koketid er ofte 60 minutter, og gjennom hele kokeprosessen tilsetter man humle, avhengig av ønsket resultat. Tilsetter man humle ved kokestart, kaller man det bitterhumle, mens smakshumle tilsettes 30 minutter før kokeslutt. Putter man det i rett før man avslutter kokingen, kaller man det aromahumlen.

GJÆRING

Under gjæringen dannes vørteren om til øl. Ved tilsetningen av humle under kok har man fått en søt, lett bitter væske som avkjøles raskt og rent for å unngå bakterievekst. Man tilsetter så en aktiv gjærkultur, som vil spise opp det meste av sukkeret og i prosessen gi bi-produkter som CO₂ og alkoholprosent. Avhengig av type gjær man bruker, kan man få forskjellige resultater i form av alkohol, smak, aroma, bitterhet og mer. Mens det er en brygger som lager vørteren, er det gjæren som til slutt transformerer den til øl.



Malt er spiret og tørket korn, som regel bygg. Det fremstilles industrielt i et malteri og er rikt på B-vitamin.



Humleplanten kan bli 6-7 meter høy, og visner ned til rota hver vinter. Den er hardfør og vokser vilt over store deler av Norge.



KUNSTEN Å KOMBINERE ØL OG MAT

Tekst: Jørn Idar Almås Kvig fra "Ølboka – En guide til øl i Skandinavia"

Det å kombinere øl og mat på riktig måte kan gi smaksopplevelser som lite annet vil måle seg med.

Mange av smakene man finner i mat, finner man også i øl, noe som gjør at øl harmonerer godt med mat. På mange måter kan øl være mer matvennlig enn vin, ikke minst på grunn av den store smaksvariasjonen. Flere av verdens beste kjøkkensjefer har samarbeidet med bryggerier for å lage øl som fremhever, kompletterer og utvider smaksopplevelsen av maten de lager. Her er noen tips til hvordan man kan bruke øl til og i mat, for å gi gjesten en god smaksopplevelse.

MATCH INTENSITETEN PÅ MATEN OG ØL

Når man ønsker å skape gode øl- og matkombinasjoner, er en av grunnpilarene at ølet eller maten ikke skal overta smaksbildet. Dette hindrer man ved å velge mat og øl som har like stor smaksintensitet, slik som lyst kjøtt og en lett, frisk øl. Eller en mørk og smaksintens øl i kombinasjon med tunge, smakskomplekse matretter som gryter, steker eller mørke desserter.

FIN SMAKSHARMONI

Øl er veldig tydelig i sine smaker, noe som gjør det forholdsvis lett å kombinere med mat. En stout har for

eksempel klart preg av kaffe og sjokolade, og kan derfor passe godt med sjokoladedesserter. Eller en hveteøl med preg av sitrus og med god fruktighet, går godt med en frisk og lett salat med appelsin og kylling for eksempel. Ved å finne og utnytte harmoniene i øl og mat, gir kombinasjonen en forhøyet smaksopplevelse i forhold til de enkelte hver for seg.

ØL I MAT

Øl har alltid vært en viktig ingrediens i matlagingen, men har kanskje blitt litt glemt de siste årene. Det som er viktig når man bruker øl i mat, er å huske at koking konsentrerer smakene, men også bitterheten. Derfor bør man være forsiktig med å koke øl over lengre tid, og heller tilsette det mot slutten av prosessen. Også her er harmoni viktig, slik at man ikke tilsetter smaker som i utgangspunktet ikke passer retten.

EKSPERIMENTER

Bryggmestere eksperimenterer med råvarer og smaker, og det burde du også gjøre. Å prøve seg frem med øl er heller ikke så dyrt, og kan gi noen overraskende og spennende kombinasjoner. I en bransje der «alt er lov» for de som lager produktene, så burde det samme gjelde for de som skal bruke og selge dem også.



FORSKJELLIGE ØLTYPEN

Tekst: Jørn Idar Almås Kvig fra "Ølboka - En guide til øl i Skandinavia"

LYS LAGER

Dette er den kategorien øl som det drikkes mest av i hele verden, de lyse, forfriskende ølene som oftest produseres av de større bryggeriene. Det er en ølstil som kjennetegnes av å være forholdsvis vanskelig å brygge, men bryggeprosessen gir lyse, klare, friske og lettdrikkelige øl, som i Norge ofte bare betegnes som «pils». Etter hvert kommer det stadig flere mikrobryggerier som brygger sine egne tolkninger av sjangeren, der det ofte brukes nye typer humler og som inneholder mer alkohol. Denne typen øl er gode til matretter som er lette og elegante, slik som salater, lyst kjøtt med urter og skalldyr.

MØRK LAGER

I kategorien mørk lager finner man tradisjonsrike ølstiler som den erkenorske bayeren, eller den mer utfordrende tyske ølstilen røykøl. Felles for ølene i denne kategorien er at de er mørkere i fargen, og ofte har et mer maltrikt preg enn de lyse lagerne. Samtidig har de den lettdrikkeligheten som man forventer fra et undergjæret øl. I denne kategorien øl finner man rett og slett noen av de beste matølene i verden. Som med alle øl avhenger det av smak, fylde og kompleksitet for hvilken mat som går godt til. Grillmat, storfe og søtere desserter passer ypperlig til denne øltypen.



Lys lager er øltypen det drikkes mest av i hele verden. Det blir gjerne servert i et ølkrus, som er det beste glasset å skåle med.

BOCKØL

Bockøl kan være både lyse og mørke, men felles for dem alle er at de opprinnelig stammer fra Tyskland og ofte har høyere alkoholstyrke. Her er det maltet som står i fokus, og selv om oppskriftene på bockøl ofte er enkle, gir bryggeprosessen et øl med god kompleksitet og en lett søtlig avslutning i smaken. Bockøl som er fyldige og komplekse blir sjelden ubalanserte. Dette er grunnet den undergjærede prosessen, som også er med på å gjøre ølen leskende. Bockøl kan man nyte til ost, desserter og vilt, eller som en avslutning på et måltid.

LYS ALE

Dette har blitt en favorittkategori blant mikrobryggerier, med ølstiler som er brobyggere for mange nye ølentusiaster. Dette er øl med god balanse mellom malt og humle, og de kan ofte ha spennende kombinasjoner av humletyper, spesialmalt og til og med krydder. Det er med andre ord mange forskjellige øl og typer å velge mellom, der alle er friske, fruktige og leskende øl. De har som regel en lav bitterhet, og ettersom de ofte holder lavere alkoholprosent, har de også en lett fylde og må behandles deretter i matveien. De er gode som frisk drikk til sterk mat, grillmat og lyst kjøtt.



Stout kjennetegnes ved sin mørke farge, og er ofte dominert av det røstede maltet. Smaken bærer gjerne preg av kaffe.

MØRK ALE

Med større kompleksitet og maltfokus byr kategorien mørk ale på mange spennende smaker. Her finner man øl som brown ale og engelsk strong ale, øl med god balanse og ikke minst stort potensial når det kommer til mat- og drikkekombinasjoner. Dette er øl som byr på det lille ekstra, uten å bli for ekstreme. De moderne tolkningene i stilen henter ofte inspirasjon fra USA med mer humle og bitterhet, men generelt er det gode matøl i denne kategorien. Mat som vilt, mørkt kjøtt, grillmat og kraftige oster er bare noen av tingene som går godt med mørke ales.

IPA

Mange av mikrobryggerienes mest solgte øl er India Pale Ale eller IPA, av flere kalt «den nye pilsen». Disse ølene er fruktige og humledominerte, ofte med en markant bitterhet. Med den økende populariteten har det også kommet nye fortolkninger av stiler, som alle bidrar med spennende og nye smaksbilder. Jo mer intense IPA-ene er, jo mer intens bør også valget av mat være. Generelt er grillmat og sterk mat meget godt med IPA, men også fisk, lyst kjøtt og noen oster kan gå godt med denne stilen øl.

HVETEØL

En av verdens mest utbredte ølstiler, nemlig hveteøl, er også en av de absolutt beste ølstilene å kombinere med mat. Dette er en ølstil med lav bitterhet, god balanse og et vidt spekter av smaker. Selv om de fleste forbinder den med lyse øl, finner man også varianter som er mørke og mer intense, alle med et flott, høyt skum. Særpreget kommer dog ikke så mye fra hveten, som mange tror, men den meget fruktige hveteølsgjæren som tradisjonelt blir brukt. I matveien kan man nesten ikke gå feil med hveteøl og sjømat, men også sterk mat og salater går godt til.





PORTER/STOUT

I denne kategorien øl smelter ofte grensene sammen, og det er veldig vanskelig å skille det ene fra det andre. Slik har det vært opp gjennom tidene, og slik er det den dag i dag. Det som kjennetegner ølene, er at de er mørke i fargen, ofte dominert av det røstede maltet, og man kan forvente å oppleve kaffe, sjokolade og mørk frukt som en del av smaksbildet. En tommelfingerregel er at stout ofte er bitrere og med kaffepreg, mens porter er litt søtere og mer sjokoladedominert. I matveien trenger det tyngre følge slik som desserter eller oster, men også mørkt kjøtt og grillmat er komplementerende.

BELGISKE ALE

Dette er en bred og særs spennende ølkategori. Her finner man alt fra de letteste lyse ølene til de kraftigste mørke ølene. Felles for dem alle er imidlertid at de er dominerte av et spesielt gjæringspreg fra de belgiske gjærstammene, noe som ofte resulterer i fruktige øl med et godt krydret preg. Man finner også noen av verdens høyest ansette øl, og i matveien avhenger valget av intensiteten på ølet. De lyse belgiske ølstilene går bra til alt fra ost, lyst kjøtt og grønnsaksretter, mens de mørke kombineres godt med ost, desserter og mørkt kjøtt.

SPELIALØL/RARITETER

Dette er en helt åpen kategori av øl der man har benyttet seg av spesielle teknikker, råvarer, kombinasjoner og lignende. Her finner man også noen klassiske ølstiler slik som det norske stjørdalsølet. Her er det kun fantasien som setter begrensningene, noe den ofte ikke gjør for mange bryggere. Det er ingen fasit på hva det skal smake eller hva man kan spise til, så her er det snakk om varefaglig fordypning (smaking) for å avgjøre.

ØLGLASS

og deres egenskaper

Tekst: Jørn Idar Almås Kvig fra "Ølboka - En guide til øl i Skandinavia"



Pilsnerglass/pilsglass

Best kjent som halvliter'n i Norge. En annen variant er pintglasset i Storbritannia. Pokalglasset er mye brukt på restauranter og utesteder, ettersom det er billig og slitesterkt. Høyt glass som kjennetegnes ved at det smalner mot bunnen. Det slanke glasset fremhever ølets gylne og klare farge.

Brukes til pilsner, lys lager og alkoholfrie øl.



Ølkrus/Seidel

Det beste glasset å skåle med. Stødig, tungt og hardfør design som tåler mange skåler. Finnes i mange størrelser og former. Lett å drikke av og kan inneholde mye øl. Glasset er opprinnelig tysk og kan lett forbindes med Oktoberfest, den store tyske ølfestivalen. Ikke et optimalt glass for å få det fulle smaksbildet av ølet, men et veldig sosialt glass.

Brukes til bitter, lys lager og andre øl du vil drikke i større mengder.



Snifter

Minner om konjakkglass, men er både smalere og høyere. På samme måte som tulipanglasset, tar snifteren vare på aromaene, og gir flere nyanser til ølene enn tulipanglasset. Med dette glasset kan man virkelig nyte ølets rike duft. Den litt mer beskjedne størrelsen gjør seg til sterkere øl med mektig og kraftig smak.

Brukes til Imperial IPA, belgiske ales og surøl.



Hvedeøl glass

Kjennetegnes ved sin høye, slanke kropp, som har god plass til hvedeølets karakteristiske høye skumkrone. Glasset har en midje som er god å holde rundt. Klassisk og tynt glass som fremhever utseendet på ølet.

Brukes til hvedeøl, wit og lignende.



Tulipanglass/ballongglass

Glasset med vid form plasserer ølet lengst frem på tunga, og man får frem bredden i smaken. Klokkeformen gir også plass til fyldig og romslig øl, samtidig som det gir støtte til ølets skum. Formen som snevres inn på toppen av glasset, fanger aromaen godt i glasset, og dette er et av de beste allroundglassene for øl.

Brukes til belgiske ales, stout og andre smaksrike øl.



IPA-glasset

Tyske Spiegelau lanserte i 2013 et glass de mener er det perfekte glasset for IPA. Glasset er smalest nederst og kan minne om en stett, og rillene på den nederste delen er skapt for å få frem mest mulig aroma. Snevringen på toppen av glasset gjør at aromaene treffer nesen på best mulig måte.

Brukes til IPA og andre humlefokuserte øl.



NORSKE BRYGGERIER

Øl har vært brygget i Norge i uminnelige tider. En gang i tiden var det også lovpålagt å brygge øl, og den som ikke overholdt det, ble strengt straffet.

Ølproduksjonen var frem til 1800-tallet noe som foregikk på gårdene. Der ble det brygget øl både til hverdag og fest. I løpet av 1800-tallet skjedde det en endring. En gryende urbanisering sammen med økende industrialisering gjorde at stadig flere gikk fra selvhusholdning til varehandel. Behovet for en kommersiell og industriell fremstilling av en rekke produkter økte – deriblant øl.

Norges eldste bryggeri som fortsatt er i drift, Aass Bryggeri i Drammen, ble etablert i 1834. En rekke industribryggerier vokste frem etter dette. Av andre kjente bryggerier åpnet Borg i 1845, Christianssands Bryggeri i 1856, E.C. Dahls i 1856, Ringnes i 1876 og Hansa i 1891.

En av årsakene til de store bryggerienes suksess, har vært deres evne til å levere jevn og god

kvalitet. En utfordring for alle bryggeriene i starten var å finne frem til en gjærstamme som kunne bidra til et stabilt produkt. Det er ekstra viktig for fremstillingen av det lette lagerølet, som kom på moten på 1800-tallet. Dette ølet krever også kalde og stabile lagringsforhold.

Industribryggerienes evne til å holde en jevn og god kvalitet har også vært et godt utgangspunkt for å utvide tilbudet av ølsorter. For eksempel har Aass Bryggeri 25 ulike ølsorter i sortimentet.

ASKO Servering tilbyr et bredt utvalg fra norske bryggerier. På de neste sidene kan du lese mer om de enkelte bryggeriene og deres historie. Du får også en oversikt over et utvalg av deres ølsorter, med informasjon om ølet og tips til hva slags type mat ølet passer til.

Aass Bryggeri

DRAMMEN | BUSKERUD

Aass Bryggeri er Norges eldste bryggeri, etablert i 1834, og er Norges største 100 % norskeide bryggeriselskap. Bryggeriet er familieeid og drives nå av femte generasjon Aass.

I dag er Aass Bryggeri en moderne industribedrift og produserer om lag 30 millioner liter drikke. Med et bredt sortiment med hovedvekt på øl har Aass Bryggeri gjennom familiegenerasjoner opparbeidet og videreført bryggerihåndverket med fokus på kvalitet.

For utelivsmarkedet har Aass Bryggeri egen salgs- og serviceavdeling, og tilbyr produkter på tank, fat, flasker og bokser.

Aass Bryggeri har egen ølskole og ølkokk, som kan hjelpe med kompetanseheving for ansatte med å bruke øl i og til maten. Pilotbryggeriet Bryggerhuset tilbyr utesteder å brygge sitt eget øl.

Aass Pilsner

Et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Ølet har en frisk smak med lav sødme og tydelig bitterhet. Bruk av Saazerhumle for å bli mer lik den originale tyske/tsjekkiske pilsen. Brygget etter renhetsloven. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

Lys lager

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4019113

AASS BRYGGERI



04019113



Aass Bayer

Et nøttebrunt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med moderat sødme og balansert bitterhet. Det brukes en bryggemetode – dekoksjon – som gir ølet en dypere maltsødme og smak. Brygget etter renhetsloven. Passer til kraftige og tunge smaker.

Mørk lager

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4019139

AASS BRYGGERI



04019139



Aass IPA

Et kobberrødt øl med aroma av humle, blomst og frukt. Ølet har en tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet. Et humledrevet øl med amerikansk humle. Ølet tørrhumles, noe som gir ølet en kraftig smak med aromaer som sitrus og furunål. Brygget etter renhetsloven. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

IPA

Norge / Buskerud

0,5 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5023759

AASS BRYGGERI



05023759



Aass LITE - Vienna Lager

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.

Gyllen lager (lite)

Norge / Buskerud

0,5 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5021142

AASS BRYGGERI



05021142





VISSTE DU AT...?

Aass Bryggeri har et bredt øl-sortiment – leverer små og store tekniske installasjoner.

Aass Bock

Et kastanjebrunt øl med kraftig aroma av røstet korn, malt og frukt. Ølet har en fyldig smak med tydelig sødme og balansert bitterhet. Brygget etter renhetsloven. Passer til kraftige og tunge smaker.



Bockøl	Norge / Buskerud
0,33 l	6,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 4020780
AASS BRYGGERI	
 04020780	



Aass Pinta Mexican Style Lager

Et lyst lagerøl brygget med en høy andel mais. Ølet har en lav bitterhet og en god balanse mellom sødme og friskhet. Mexican Style Lager er et friskt øl som ofte drikkes med en bit sitrusfrukt.



Lys lager	Norge / Buskerud
0,33 l	4,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5286125
AASS BRYGGERI	
 05286125	



Aass Eplecider

En tørr cider med frisk og fruktig smak. En mørk gyllen cider med tydelig eplesmak og lett syrlighet. Nytes best avkjølt, gjerne med isbiter.



Cider	Norge / Buskerud
0,5 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5029749
AASS BRYGGERI	
 05029749	



Aass Kirsebærcider

Aass Kirsebærcider 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.



Cider	Norge / Buskerud
0,5 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5029764
AASS BRYGGERI	
 05029764	



Macks Ølbryggeri

TROMSØ | TROMS

I 1877 grunnla Ludwig Mack verdens nordligste bryggeri, og startet dermed et industrieventyr langt nord for polarsirkelen. I dag er Mack kanskje landsdelens sterkeste merkevare, synonymt med Nord-Norges positive verdier. Bryggeriet har utviklet seg til å bli et av landsdelens største privateide selskap, tuftet på nordnorsk kompetanse og kapital, og fremdeles eiet av L. Macks etterkommere.

Mack har over 40 ulike øl i porteføljen, i tillegg til et rikholdig utvalg av cidere/FAB, vann, mineralvann og energidrikk. Fra hjertet av Tromsø og det lille bryggerhuset «Mack Mikrobryggeri» tilbyr Mack også et spennende og variert utvalg av håndverksøl. Hos Mack står alltid kvalitet og innovasjon i fokus.

Isbjørn

Ølet har mer humlearoma enn de nordiske pilsnertypene, noe som gir en fin bitterhet og friskhet. Passer til lyst kjøtt, storfe, svinekjøtt og som aperitif.

Lys lager

Norge / Troms

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2945897

MACKS ØLBRYGGERI



02945897



Mack Pilsner

En spesielt smaksrik lys pilsner med en karakteristisk maltsmak. Svakt humlet, med mild bitterhet. Passer til ost og spekemat.

Lager

Norge / Troms

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2612364

MACKS ØLBRYGGERI



02612364



Mack IPA

Et øl med mye humle både i smak og aroma. Fin gyllen farge og et godt, tykt skum. Passer til modne oster, grove pølser og rødt kjøtt med god marmorering.

IPA

Norge / Troms

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4075834

MACKS ØLBRYGGERI



04075834



Mack Witbier

Brygget som et belgisk hveteøl, filtrert og krystallklar. Tilsatt appelsinskall og koriander i slutten av kokingen, noe som gir en spennende aroma og god friskhet. Passer til fisk, skalldyr og lette kyllingretter.

Hveteøl

Norge / Troms

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4076592

MACKS ØLBRYGGERI



04076592



Mack®

VERDENS NORDLIGSTE BRYGGERI



Haakon Senior

En fyldig og smaksrik mørk lager med mildt maltpreg og noe sødme. Brygget på samme oppskrift og fremgangsmåte som den klassiske Mack Haakon, men med 6,5 % alkohol og ufiltret. Passer til lam, vilt, ost og storfe.

Mørk lager	Norge / Troms
0,5 l	6,5 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5055397
MACKS ØLBRYGGERI	
 05055397	



Mack Ginger Beer

En klassisk alkoholholdig ingefærøl med frisk og tydelig smak av ingefær. Serveres iskald, gjerne med isbiter og lime.

Ingefærøl	Norge / Troms
0,33 l	4,5 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 4771259
MACKS ØLBRYGGERI	
 04771259	



VISSTE DU AT...?

Polar Beer (Isbjørnøl) og Arctic Beer fra Mack var verdens første øl på Nordpolen i 1981, og verdens første øl også på Sydpolen i 1990.



NORSKE MIKROBRYGGERIER

De norske mikrobryggeriene representerer håndverksøl med lokal tilknytning og tilhørende unike historier.

I løpet av få år har vi hatt en voldsom vekst i antall norske ølprodusenter. Bakgrunnen for dette er mye av den samme motreaksjonen som skjedde i det amerikanske markedet på 1980-tallet. Da vokste det frem en hjemmebryggekultur fordi brygging igjen ble lovlig i amerikanske hjem.

I humle-statene Oregon og Washington begynte lokale ølbryggere å bruke store mengder amerikanskprodusert humle i sine brygg. De ønsket noe annet enn de lette lagerøl-variantene som industribryggeriene produserte. Som et resultat av dette så American Pale Ale dagens lys; den amerikanske versjonen av det humlesterke og opprinnelige britiske India Pale Ale (IPA). Slik ble humlesterkt øl for alvor etablert i USA.

Dette er et eksempel på at innovasjon i håndverksølmiljøet har gitt oss noen av de øltypene det drikkes mest av i dag. De norske mikrobryggeriene kan også vise til spennende innovasjon, blant annet gjennom produksjonen av kveiket øl, det vil si øl fermentert med norsk gårdsgjær.

På de neste sidene kan du lese mer om norske mikrobryggerier, og hva som gjør hvert av dem unikt. Du får også en oversikt over et utvalg av deres øl, med informasjon om ølet og tips til hva slags type mat som passer til. Det kan være nyttig informasjon når du skal utforme din egen ølmeny.

AJA

DRAMMEN | BUSKERUD

Aja Bryggeri startet opp i Drammen i 2015 og brygger øl inspirert av tyske og belgiske klassikere. «Aja» betyr kilde på samisk, og logoen er inspirert av et solhjul som er funnet på en helleristning. Aja produserer håndverksøl der målet er at hvert øl skal være balansert og smaksrikt, med naturlige ingredienser. Ølene er ufiltrerte og upasteuriserte, noe som gir god fylde og smaksrikdom, og lages på en skånsom måte uten tilsetningsstoffer utenom råvarene. Alle ølene ettergjøres på flaske for best mulig kvalitet. Hvert øl fra Aja kan drikkes med eller uten mat, og er både for erfarne og uerfarne øldrikkere.



Aja Lavvupils

En ufiltrert pils laget etter tysk tradisjon. Lys og fyldig med hvit skumtopp, moderat bitterhet og med gode smaker av pilsnarmalt og tysk edelhumle. Lett, frisk og tørr med hint av sitrus. Passer alene eller til snacks som chips, nøtter og spekemat, taco og grillmat, pasta og pizza.

Pils

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5161500

AJA BRYGGERI



Aja Miella Blonde Ale

En belgiskinspirert lys blonde med god friskhet. Ølet er ufiltrert og upasteurisert, og er tørrhumlet med Amarillo for økt smaksintensitet. Lyst gyllent med lite bitterhet, høy friskhet og god fruktighet med en lang, lett syrlig finish. Passer til kylling, vegetarmat, indisk, annen krydret mat og wok.

Belgisk blonde

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4789707

AJA BRYGGERI



Aja Pasango Frukt-wit

Fruktøl laget med bygg og hvete som en belgisk witbier, tilsatt fruktpuré av pasjonsfrukt og mango. Et solgult og skyet øl med tropisk duft. Frisk og fruktig med lav bitterhet. Passer som aperitiff og til mat med frukt, som salater, grillet ananas og desserter, og til sterk krydret mat.

Hveteøl

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5043765

AJA BRYGGERI



Aja Aivan

Ravfarget pale ale med tydelig preg av aromatiske amerikanske humlesorter. Et friskt og humlepreget øl med en lett sødmefull avslutning og balansert bitterhet. Aivan er samisk for «utmerket». Passer til lyst kjøtt og fisk, til ost og gratinerte retter.

American pale ale

Norge / Buskerud

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5043799

AJA BRYGGERI



Atna Øl

ATNA | HEDMARK

Atna Øl holder til i Hedmark fylke, fabrikken ligger der elvene møtes. Atnaelva henter smak og kraft helt fra Rondane og møter Glomma mens hun fortsatt er ung og vill. Vinterstid er vannet så kaldt at det fryser til fra bunnen av elva og opp til overflaten. Når isen løsner går den i husstore flak og buldrende kast nedover elveløpet. Ølet som ble servert på Atna skystasjon i gamle dager gikk det skrytord om. Folk på vei nord eller syd i landet gjorde stans her, og fant styrke i tradisjonsmat og drikke rett fra naturen. Kanskje var det vannet som var forklaringen – vann med villmark i seg.



Nakenbad

En lys og frisk pilsner, hverken pasteurisert eller filtrert. Nakenbad er lett humlet og har en utpreget frisk karakter. Lite fylde og mild bitterhet. God leskende drikk eller til lyst kjøtt, fisk og skalldyr.

Lys lager

Norge / Hedmark

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 1812478

ATNA ØL



Rondanepils

En klassisk premium pilsener brygget på tradisjonelt vis, hverken pasteurisert eller filtrert. Rondanepils er en robust pilsner med moderne friske humlesorter. Den har god sødme, middels fylde og mild bitterhet. Egner seg til både lyst og mørkt kjøtt, samt spekemat. God som drikke alene.

Lys lager

Norge / Hedmark

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4313227

ATNA ØL



Dugg APA

Tradisjonell amerikansk pale ale. Et upasteurisert og ufiltrert, fruktig og godt humlet øl som passer til både sjømat og kjøttretter.

American pale ale

Norge / Hedmark

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5047014

ATNA ØL



Ulvespor Bayer

Tradisjonell bayer med god fylde og mye maltsødme. Et upasteurisert og ufiltrert øl som er moderat fruktig og med lett preg av karamell. Passer til oster og kjøttretter.

Bayer

Norge / Hedmark

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5239272

ATNA ØL



Berentsens Brygghus

EGERSUND | ROGALAND

Berentsens Brygghus har levert drikkevarer til det norske folk siden 1895. Det familieeide bryggeriet har siden den gang gått fra 5000 flasker i året til 5000 på et kvarter, og drives i dag av fjerde og femte generasjon. Bryggeriet har stort fokus på innovasjon og videreutvikling av bransjen, der både mor, far, datter og sønn alle har en lidenskap for å skape drikkevarer av høyeste kvalitet. Berentsens Brygghus produserer både brus og eplemost, øl, gin, akevitt og whisky – alt produsert i egne lokaler i Jernbaneveien 28 i Egersund.



Cloudberry Imperial Gose

Et surøl med opprinnelse fra Tyskland, brygget med isbrevann, hvete og bygg, norske multer, håndhøstet havsalt fra norskehavet og en liten klype koriander. Syrlig og friskt øl med kompleks og særegen smak og aroma. Vinner av årets øl i Det Norske Måltid 2019. Passer som aperitif og til dessert.

Spesialøl	Norge / Rogaland
0,33 l	7,5 % Vol
Ant. i D-pak: 15	EPD-nr: 5050208

BERENTSSENS BRYGGHUS



Catcher in the Rye

En utradisjonell vri på en tradisjonell ølstil. Belgisk tripel brygget med rugmalt og en neve eikerøkt hvetemalt, noe som gir en behagelig og spennende aroma med dybde og fylde. Tydelig preg av gjærens egenskaper, med fruktige toner og kompleks smak, gjør at det passer godt til lyst kjøtt, desserter og skarpe oster.

Belgisk tripel ale	Norge / Rogaland
0,33 l	9,4 % Vol
Ant. i D-pak: 15	EPD-nr: 5054416

BERENTSSENS BRYGGHUS



Glacier Beer

Et lyst og lett-drikkelig øl brygget med krystallklart og naturlig filtrert 6000 år gammel isbrevann fra den norske fjellheimen. Brygget med byggmalt, humle og gjær. Lett smak som passer godt alene eller til lett mat. Serveres iskald.

Lys lager	Norge / Rogaland
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5292818

BERENTSSENS BRYGGHUS



Bombay

En klassisk amerikansk «old school» IPA brygget med store mengder Cascade-humle som gir et kraftig humlepreg. Innslag av litt krydder, sitrus og med tydelige floralske toner gjør dette til en klassisk og velsmakende IPA med velbalansert sødme og bitterhet. Passer godt til fet og smaksrik mat som lam, ost, småvilt, storfe og storrilt.

IPA	Norge / Rogaland
0,33 l	7,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 2984730

BERENTSSENS BRYGGHUS



Doblougs Bryggeri

GUDBRANDSDALEN | OPPLAND

Doblougs Bryggeri ble startet i 2018 med en misjon om å videreføre og foredle frem de gode bryggeritradisjonene fra Europa. Mikkell Doblougs forfader etablerte Schous Bryggeri i 1837 og var først ute i Norge med å få tak i bayersk gjærkultur, og på den måten lage tysk kvalitetslagerøl. Doblougs fordypet seg i arven etter tipp-tippoldefar Christian Julius Schou og jobber kontinuerlig med å finne frem til de gode lagerølene fra Tyskland og Tsjekkia. Bryggeriet jobber hver dag med å bli det ledende mikrobryggeriet innen segmentet tysk lagerøl og bruker mye tid på å lete seg frem til glemte klassikere, blåse støv av oppskriftene og brygge frem en svunnen tid, med ekstra fokus på smakene vi liker aller best her hjemme i Norge.



Tysk Pilsnerøl

En gyllen, krystallklar pilsner med et solid snøhvitt skum. Forfriskende honningblomst- og sitronaroma fra tysk edelhumle og byggmalt. God som tørsteslukker og til all mat.

Lys lager

Norge / Oppland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5017843

DOBLOUGS BRYGGERI



Cerveza Noruega - Meksikansk Lager

En strågul lager med kritthvitt, fyldig skum. Dufter av lett sitrus og malt. Lettdrikkelig med god balanse mellom elegant bitterhet og rund maltsmak. Passer til snacks og lett mat.

Lys lager

Norge / Oppland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5017884

DOBLOUGS BRYGGERI



Vienna Lager

En lager med gnistrende rødtone og et fast, lysebrunt skum. Dufter ferskt av ristet brød med en sammensatt bakgrunnsaroma av pepper og blomster. Kompleks smak av byggmalt, toffee, karamell, lyst og mørkt brød. Svært ren gjærkarakter. Søt og samtidig frisk ettersmak.

Mørk lager

Norge / Oppland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5046016

DOBLOUGS BRYGGERI



Bayer

En dyp kobberfarget tradisjonell tysk bayer med et mokkahvitt, nærmest evigvarende skum. Akkurat nok bitterhet til å balansere den sammensatte maltsødmen. Aromaen stråler av maltkarakter og en anelse nyristet brød. Hint av sjokolade, nøtter og toffee øker kompleksiteten i et svært lettdrikkelig øl.

Mørk Lager

Norge / Oppland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5045752

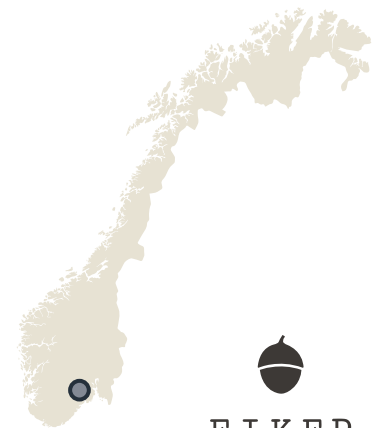
DOBLOUGS BRYGGERI



Eiker Ølfabrikk

MJØNDALEN | BUSKERUD

Eiker Ølfabrikk er Norges største og første økologiske bryggeri. Bryggeriet holder til i en gammel cellulosefabrikk i Mjøndalen og startet med at Jonas begynte å brygge øl på hobbybasis ved siden av jobben som lærer. Etter seks år med mye prøving og litt feiling fikk han med seg resten av familien og startet Eiker Ølfabrikk våren 2014. Bryggeriet sto klart samme år og i januar 2015 ble det første brygget satt. All øl fra Eiker Ølfabrikk produseres økologisk i et bryggeri med fokus på miljøvennlig drift.



EIKER
ØLFABRIKK

Eiker Mocca

En rund og fyldig stout brygget med kakaobønner og melkesukker, som gir en fløyelsmyk munnsmak og ettersmak av sjokolade.

Porter / Stout	Norge / Buskerud
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 17	EPD-nr: 4801585

EIKER ØLFABRIKK



Eiker Blond

En lys og lett ale med lav bitterhet, null karamellmalt og en solid dose aromahumle. En frisk allrounder.

Lys ale	Norge / Buskerud
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 17	EPD-nr: 4801593

EIKER ØLFABRIKK



Eiker Hvete

En belgisk wit brygget med fransk saisongjær. Aroma med hint av sitrus og svart pepper. Lyst, lett og boblende øl som nytes fersk alene eller med en skive lime eller sitron.

Hveteøl	Norge / Buskerud
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 17	EPD-nr: 4801601

EIKER ØLFABRIKK



Eiker Floral

En amerikansk pale ale brygget med humle fra New Zealand. Velbalansert og fruktig, lys og lett-drikkelig med en markant bitterhet og fruktig aroma.

IPA	Norge / Buskerud
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 17	EPD-nr: 4801973

EIKER ØLFABRIKK



EIVAR

HORTEN | VESTFOLD

EIVAR Mikrobryggeri fra Vestfold lager håndverksøl for enhver anledning.

Bryggeriet ble stiftet av de to ølentusiastene Eivind Menes og Arild Fevang, med et felles ønske om å fremstille smaksprofiler som det skulle være lett å like og lett å vende tilbake til. Etter en tre års reise i hjemmebryggenes verden, i en boble av malt, humle, vann og gjær, og mens pilotbrygg på pilotbrygg ble satt, ble EIVAR Mikrobryggeri stiftet i august 2017. Et samarbeid med Norges nest eldste bryggeri, Arendals Bryggeri, ble inngått og det første ølet ble satt i produksjon i desember. De første boksene med EIVAR fant veien ut i butikkhyllene i januar 2018.



GPA

En tysk pale ale basert på øltypen Kölsch. Forfriskende med rund og myk smaksprofil. Smaken er noe fyldigere enn ved en tradisjonell pils, mens bitterheten er lavere. Passer fint alene og til ost og kjeks, hvit fisk og lyst kjøtt. Kan også, på grunn av sin rundhet og lave bitterhet, brukes til å dempe sterk mat.

German pale ale Norge / Vestfold

0,33 l 4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 4992442

EIVAR MIKROBRYGGERI



APA

En lys gyllen, fruktig og forfriskende amerikansk pale ale med en lett, tirrende bitterhet som balanserer fruktsmaken fra den amerikanske humla. Svak karamell og kun én humle for å gi mye smak, samtidig som den er lettdrikkelig og enkel. Passer til mat med en del smak, som grillet kjøtt, pizza og hamburger.

American pale ale Norge / Vestfold

0,33 l 4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 5000039

EIVAR MIKROBRYGGERI



WIT

Belgisk hvetøl med appelsinskall og korianderfrø. En tydelig sitruskarakter som balanseres med kryddertoner fra gjæren gjør det til et friskt og lettdrikkelig øl med en lys og lett tåkete farge. Passer alene eller til fisk, skalldyr og annen mat som matcher sitrus.

Hvetøl Norge / Vestfold

0,33 l 4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 5108691

EIVAR MIKROBRYGGERI



VISSTE DU AT...?

I løpet av det første året
i 2018 kjøpte ca. 150
butikker øl fra EIVAR
til sitt sortiment.

ELØ

FITJAR | HORDALAND

ELØ ble stiftet i november 2015, og ligger i Fitjar kommune på Vestlandet.

Det sies at alle steinsorter og bergarter som finnes i Norges land, finnes i Sunnhordland. Dette gjør vannet som ølet brygges på, unikt. ELØ brygger øl og spesialøl for dagligvare og horeca, og allerede i 2017 ble Kis Lys Ale kåret til beste øl ved Bergen Ølfestival blant over 500 ulike øl. Navnet «En Liten Øl» hentyder til alle de gode anledninger det passer med 'en liten øl'.



ELØ
En Liten Øl

Kis Lys Ale

En ufiltrert frisk pale ale, lys oransje i fargen og med en lett kropp. En svak sødme fra karamellmalten og de gode humlene gir en lett fruktig smak. Brygget på hvetemalt og humletypene Sorachi Ace, Mosaic og Simcoe. Passer til pizza og pastaretter.

Lys ale	Norge / Hordaland
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5250113
EN LITEN ØL	
 05250113	



05250113



Gull Sunnhordland Pilsner

Pilsner tilsatt gode amerikanske humler. Ved siden av byggmalt er det også mais i maltbasen, noe som gjør ølet lettere og lysere. En smaksrik pilsner med fruktig aroma mot sitrus, mango og aprikos, avrundet med en fin maltsødme. Passer til fisk, skaldyr og sushi.

Lys lager	Norge / Hordaland
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5249701
EN LITEN ØL	
 05249701	



05249701



Granitt Dunkel Bayer

En rund og behagelig lagerøl inspirert av den tyske ølstilen Münchener Dunkel, populært kalt bayer på norsk. Brun og kobberfarget i fargen, med et delikat smaksbilde balansert mellom maltfylde og bitterhet, og med et hint av karamell. Passer til spekemat, tapas, kjøtt og supper.

Mørk lager	Norge / Hordaland
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5249776
EN LITEN ØL	
 05249776	



05249776



Grønnstein fruktig IPA

Et øl med mye smak, fin fylde og en ren bitterhet. Mye god humle gjør ølet både fruktig og bittert, og det er godt balansert med sødmen fra karamellmalten. Et øl med mye smak og aroma, som passer til kraftige og fete kjøttretter.

IPA	Norge / Hordaland
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5249800
EN LITEN ØL	
 05249800	



05249800



Færder Mikrobryggeri

TØNSBERG | VESTFOLD

Færder Mikrobryggeri ønsker å skape øl som gir assosiasjoner til vær og vind, sol og sommer, bølger og hav. Bryggeriet ligger midt i Tønsberg sentrum og navnet er hentet fra Færder fyr, et viktig sjømerke ytterst i Oslofjorden. Færder Mikrobryggeri ble etablert i september 2013 og lanserte det første ølet høsten 2014. Med et flunkende nytt 2000 liters trekarsystem gis det muligheter for både akademisk kontroll og kreativitet i byggeprosessen.



Skjærgård

Et lyst øl med kritthvitt skum som dufter av sitrusfrukt og hylleblomst. Smaken er forfriskende lett, men ved oppmerksomhet oppdager man både dybde og kompleksitet. Passer alene eller til fisk- og skaldyrretter.

Lys ale

Norge / Vestfold

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 18

EPD-nr: 4102794

FÆRDER MIKROBRYGGERI



04 102794



Belgisk Lys

En tolkning av det belgiske hveteølet wit med lys og noe grumset utseende, hvit skumtopp og en søtlig og krydret duft. Smaken er gjennomgående mild, og lite humle gir lite bitterhet. Et letttdrikkelig øl, men likevel med preg fra både hvete, krydder og gjærstamme. Passer alene eller til sommerlige, lette matretter.

Hveteøl

Norge / Vestfold

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 18

EPD-nr: 4344404

FÆRDER MIKROBRYGGERI



04 344404



IPA

En kobberfarget IPA med off-white skum. Frisk, fruktig og floral lukt, med toner av mango og solbær. Smaken begynner med en balansert maltsødme, fortsetter med en fruktig humlearoma og avsluttes av en behagelig bitterhet som sitter lenge. Passer alene eller til fet, salt eller kraftig mat.

IPA

Norge / Vestfold

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 18

EPD-nr: 5118237

FÆRDER MIKROBRYGGERI



05 118237



Belgisk Gyllen

Et strågult øl med kritthvitt skum. Frisk og syrlig lukt med innslag av krydderurter. Smaken er kompleks, med sødme og syrlighet om hverandre, og med en tørr avslutning. Passer både alene og like godt til både fisk- og skaldyrretter som til kjøtt og grilling.

Belgisk ale

Norge / Vestfold

0,33 l

9,0 % Vol

Ant. i D-pak: 18

EPD-nr: 4113668

FÆRDER MIKROBRYGGERI



04 113668



Geiranger Bryggeri

GEIRANGER | MØRE OG ROMSDAL

Med en million turister i Geiranger hver sommer, er utgangspunktet godt for lokalprodusert mat og drikke. Geiranger Bryggeri ble etablert i 2014 og har siden 2015 produsert øl godt forankret i gamle vestlandske bryggetradisjoner. Bryggeriet er på 1000 liter og har en maksimal årlig produksjon på ca. 100 000 liter. Flaskene har en unik design som gjør seg godt servert på bordene enten hjemme eller på restaurant.



Friaren Pilsner

Et elegant lagerøl brygget på gode råvarer og rikelige mengder edelhumle fra Tyskland. En god allrounder som passer som tørsteslukker.

Lys lager	Norge / Møre og Romsdal
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5203872
GEIRANGER BRYGGERI	
 05203872	



Sur og snasen

Frisk og leskende surøl med bringebær fra Melchiorgården i Norddal. Ølet er nostalgisk gjæret med Årset-kveik fra Eidsdal.

Spesialøl	Norge / Møre og Romsdal
0,33 l	6,0 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5204771
GEIRANGER BRYGGERI	
 05204771	



Sølfest Brown Ale

En fyldig brown ale med maltet i fokus. Nyanser av lett ristet malt og fruktige toner fra gjær gir ølet et lunt og behagelig preg. Passer godt alene og til kraftig mat. Bør nytes ved en temperatur på 10-12 grader.

Mørk ale	Norge / Møre og Romsdal
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5204078
GEIRANGER BRYGGERI	
 05204078	



Vikingstøa Pale Ale

En spenstig pale ale der det er brukt rikelig med amerikansk humle. Hint av tropiske frukter og fersken samtidig som den har et behagelig maltpreg.

Lys ale	Norge / Møre og Romsdal
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5203773
GEIRANGER BRYGGERI	
 05203773	



Grünerløkka Brygghus

GRÜNERLØKKA | OSLO

Grünerløkka Brygghus så dagens lys i 2013, og har rukket å bli et av de store håndverksbryggeriene i Norge. Likevel er det fremdeles å regne som veldig lite i en større sammenheng, med sin tusen liters bryggkjele og totalt åtte gjæringstanker. Bryggeriet holder til ved Sofienbergparken midt på Grünerløkka, der det først ble etablert som pub med kvalitetsøl og god mat. Grünerløkka Brygghus fokuserer på lokal tilhørighet og tilgjengelighet, og er godt representert i nærmiljøet.



Hverdags-IPA

Et sessionøl med lavere alkoholprosent enn tradisjonell IPA, inspirert av New England-stilen å lage IPA på. Det er en ølstil med ekstra mye smak og aroma fra humle. Smak og aroma av pasjonsfrukt, furunål, appelsin og grapefrukt. Passer til hverdagsmiddag av svin og storfe.

IPA	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 4782405
GRÜNERLØKKA BRYGGHUS	



Løkka Weizen

Klassisk tysk hveteøl som får sin friske og fruktige smak fra den spesielle gjæren og tysk hvetemalt i kombinasjon med tysk nobelhumle. Gjæren får frem den typiske smaken av banan og nellik. Passer godt alene eller sammen med mat som røkt gris, dampede blåskjell, fish n' chips eller quesedillas med guacamole.

Hveteøl	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5068077
GRÜNERLØKKA BRYGGHUS	



Bringe bæærlinerweisse

En frisk, syrlig og lett øl av typen Berlinerweisse med fersk smak og farge fra bringebær. En forfriskende tørsteslukker med lav alkoholprosent.

Spesialøl	Norge / Oslo
0,33 l	3,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5250527
GRÜNERLØKKA BRYGGHUS	



Parken Pale Ale

En frisk og leskende amerikansk pale ale brygget som en hyllest til Oslos mange fine parker, og spesielt Sofienbergparken som ligger et steinkast unna bryggeriet. En solid mengde humle, passe bitter og rik på smak av pasjonsfrukt, furunål, melon og appelsin.

Lys ale	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5249917
GRÜNERLØKKA BRYGGHUS	



Haandbryggeriet

DRAMMEN | BUSKERUD

Haandbryggeriet fra Drammen er et av Norges første håndverksbryggerier. Det ble grunnlagt i 2005 av fire hjemmebryggere med målsettingen om å gi folk et bredt utvalg av spennende øl. Her brygges det mer enn 30 ulike øltyper i løpet av et år og de har fokus på øl som verken er pasteurisert eller filtrert. Haandbryggeriet byr på både stilrene og typeriktige ales samt tradisjonelle gårdsøl i moderne drakt. I tillegg brygges øl som lagres på eikefat, og surøl i belgisk tradisjon tilsatt bær og frukt.



Fyr & Flamme

India pale ale i amerikansk stil med en overveldende humlesmak og aroma. Brygget med en utsøkt blanding av tre amerikanske humlesorter. Fruktig, bitter og forfriskende. Passer til krydrede og fete matretter.

IPA

Norge / Buskerud

0,5 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2792968

HAANDBRYGGERIET



02792968



Humlesus

Lys gylden ale. Lettdrikkelig med frisk bitterhet. Brygget med fruktige amerikanske humletyper som gir smak og aroma av sitrus og tropiske frukter. Passer til grillretter og krydret kjøttmat.

Session IPA

Norge / Buskerud

0,5 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2792794

HAANDBRYGGERIET



02792794



Gnist

En klassisk golden ale med dyprød farge og off-white skum. Tropisk aroma med maltsødme, og med godt balansert smak av sødme og bitterhet. Passer til taco, grillmat og tofu.

Golden ale

Norge / Buskerud

0,44 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5235874

HAANDBRYGGERIET



05235874



Lille Lørdag

En tåkete og humlete IPA brygget som en hyllest til alle hverdagsheltene som jobber turnus og helg for at samfunnshjulene fortsatt skal rulle. Onsdag, eller «lillelørdag» var dagen da tjenestefolket kunne gå ut som kompensasjon for arbeid i helgene. Passer til salat, fisk og fjærkre.

Juicy session IPA

Norge / Buskerud

0,44 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5236161

HAANDBRYGGERIET



05236161



Klokk & Co

OSLO | ULLERN

Klokk & Co har et mantra: Stas til folket! Med høykvalitetsøl som treffer bredt og som er lett å like, er ølene utviklet for å fungere utmerket både til mat og alene. Klokk & Co er det håndverksbryggeriet i Norge med bredest portefølje av alkoholfrie øl. Historien begynte da en av gründerne gikk gravid, og selv fikk føle på det dårlige utvalget av alkoholfrie alternativ. Deres alkoholfrie sortiment finnes lenger bak i katalogen. Bryggmesteren begynte å forske på saken, og etter 3000 liter i sluket knakk han koden. Klokk & Cos alkoholfrie øl omtales hyppig som Norges beste.



Hvete

Et lyst, lett og friskt belgisk hveteøl med citrusprofil. Tilsatt appelsin og lime, og bitte litt koriander, som gir en spennende smak og friskhet. Passer bra til skalldyr, fisk, lyst kjøtt og salater, og er et godt alternativ til den tradisjonelle hvitvinen.

Hveteøl

Norge / Oslo

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4771440

KLOKK & CO



Juicy IPA

En moderne IPA med lav bitterhet og høy fruktighet. Tørrhumlet i to runder, noe som gir en kraftig aroma og smak av grapefrukt, citrus, mango og tropiske frukter. God som aperitiff, til grillmat, burger og pizza.

IPA

Norge / Oslo

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4771457

KLOKK & CO



Juicy Stuff

En frisk, fruktig og lettdrikkelig New England IPA. Halvtørr med lav bitterhet og tydelige smaker av tropiske frukter og citrus. Lys gul med uklart og juicy utseende, og en kraftig humlearoma. God alene eller til kraftig mat.

IPA

Norge / Oslo

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5147525

KLOKK & CO



Classic Stuff

En klassisk vestkyst-IPA med kobberfarge. Tydelig maltpreg og karamell godt balansert mot citrus og furunål fra humletypene. Markant og velbalansert bitterhet. Passer godt til sterk mat, storfe, vilt og grillmat.

IPA

Norge / Oslo

0,33 l

7,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5147558

KLOKK & CO



Lofotpils

SVOLVÆR | NORDLAND

Lofotpils AS er et lokalt bryggeri som ble stiftet i 2006 og startet egen ølproduksjon høsten 2014. Med øl brygget etter tysk tradisjon og med det særpregede vannet fra Lofotfjellene, ønsker bryggeriet å fokusere på smaken av Lofoten. Med ambisjoner om innslag av lokale spesialiteter som lokalt byggmalt og krydder, har Lofotpils allerede startet forsøksproduksjon av bygg i samarbeid med lokale bønder i Lofoten.



Lofotpils

En kremaktig pils med god fylde og aroma, og med en antydning av gjær og brød. Lett bitter, tørr og delikat avslutning. Brygget på Lofotens friske fjellvann. Passer alene eller til forskjellige retter av både fisk og kjøtt.

Lys Lager

Norge / Nordland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4239463

LOFOTPILS



04239463



Amber

Amber Ale med amerikansk humle. Et overgjæret øl som smaker av karamell. Passer til sterk mat, som asiatisk, karibisk eller indisk, til pizza, grillmat, pasta, salater og tomatbaserte retter, samt til blåmuggost.

Amber Ale

Norge / Nordland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4414587

LOFOTPILS



04414587



Blonde Ale

Typisk belgisk pale ale, varmgjæret, byggbasert (25 % hvete), lett-drikkelig, lett humlepreget og filtrert. Sterk karakter av friskt fjellvann fra Lofoten gir en frisk smak. Passer godt til fiskeretter, særlig av rød fisk som er gravet eller lett brassert, samt sushi.

Blonde ale

Norge / Nordland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4320388

LOFOTPILS



04320388



Godt Haill

Et kaldgjæret bakkøl med karamellmalt som gir god maltsødme og relativ høy alkoholprosent. Godt Haill er et nordnorsk begrep for god fiskelykke, som skal komme av at man har fått seg en omgang i halmen. Passer til både kjøttretter, fisk og dessert.

Bockøl

Norge / Nordland

0,33 l

6,0 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4568374

LOFOTPILS



04568374



Nøisom

FREDRIKSTAD | ØSTFOLD

Nøisom eies og drives av fem glade karer som brenner for godt øl. Siden starten den 12.12.12 har det lille mikrobryggeriet ved Gamlebyen i Fredrikstad hatt en rivende utvikling. Flere av partnerne har vært en del av hjemmebryggermiljøet i mange år og har alle ett mål: Å nyte den fantastiske reisen det er å brygge håndbrygget øl. Sammen skal de levere øl som folk elsker og som de gjerne vil ha i glasset igjen. Nøisom har stort fokus på å lage balansert øl som egner seg godt til mat.



Bonfire Blonde

En pale ale med dyp gul farge og med en myk maltsødme uten å være søt. Duft av sitrus og fremtredende, men mild smak av humle. Passer til lysere kjøttretter, italiensk mat, skalldyr og fisk.

Lys ale

Norge / Østfold

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5151337

NØISOM



Birdie Num Num

En lys og lett session IPA med rikelig mengde humle. God fylde og et komplekst smaksbilde med høy bitterhet. Passer til ost og kraftige kjøttretter med høyt saltinnhold, som grillmat og pinnekjøtt.

IPA

Norge / Østfold

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5151360

NØISOM



Nøisom Hveteøl

Klassisk tysk hveteøl med toner av nellik og banan med en frisk og syrlig ettersmak. Gjæret på høy temperatur for et fruktig preg med aroma av nellik, banan og sitrus. Passer til skalldyr, fisk, lyst kjøtt og kremet suppe.

Hveteøl

Norge / Østfold

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5150552

NØISOM



Grumpy Dane

En fruktig surøl av typen Gose. Friskt og syrlig med smak av guarana, koriander og havsalt. Passer fint alene og til de fleste matretter, gjerne som en erstatning til prosecco.

Spesialøl

Norge / Østfold

0,33 l

3,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5150651

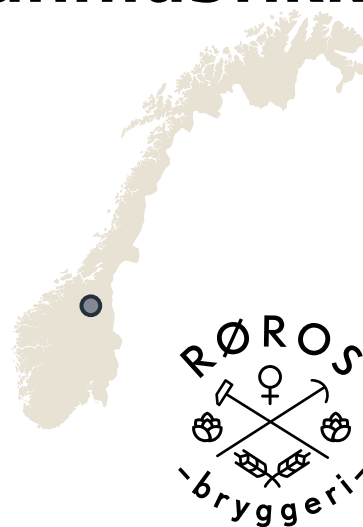
NØISOM



Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk

RØROS | TRØNDELAG

Røros Mineralvannfabrikk ble startet i 1900 med Oliver Langen, «brus-Oliver», som bestyrer. I relativt beskjedne lokaler ble det produsert om lag 400 flasker brus om dagen, før produksjonen ble doblet i nye lokaler fra slutten av 1940-tallet. I 1981 var det slutt for Røros Mineralvannfabrikk. Frem til mikrobryggeriet med samme navn startet opp igjen i 2011 og Røros fikk sitt eget øl. Mikrobryggeriet startet i Rammkjellar'n på Vertshuset Røros, men har nå flyttet til nye lokaler i Havsjøveien. Med en kapasitet på hele 140 000 liter øl i året har Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk en ambisjon om å bli blant de ledende håndverksbryggeriene i Norge.



Isle of IPA

En fruktig IPA med middels bitterhet og aroma.

IPA	Norge / Trøndelag
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5323803

RØROS BRYGGERI



The Bayer and the Beast

Mørk, undergjæret øl av typen bayer. Passer til vilt, storfe og lam.

Bayer	Norge / Trøndelag
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5313119

RØROS BRYGGERI



Pils Out

Lys, filtrert pilsner som passer til fiskeretter, lyst kjøtt og smaksrike retter.

Lys lager	Norge / Trøndelag
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5318613

RØROS BRYGGERI



Warm Heart, Pale Ale

En overgjæret, gyllen pale ale med middels maltsødme og middels fruktighet. Passer til sterke og krydrede retter.

Pale ale	Norge / Trøndelag
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5318621

RØROS BRYGGERI



Svalbard Bryggeri

LONGYEARBYEN | SVALBARD

Svalbard Bryggeri ble etablert i 2011. Først etter seks års arbeid med å endre loven som forbød tilvirking av alkohol på Svalbard, tappet bryggeriet sine første øl i august 2015. Brygget på de beste råvarer produseres ufiltrert og upasteurisert øl på håndbryggeriet 78 grader nord. Etter tapping utvikles ølet av gjenværende gjærstoffer. Svalbard Bryggeri drives med kjærlighet til øya og leverer ekte, ujålete og godt drikkandes øl – verdens nordligste.



Spitsbergen Pils

Lys, undergjæret pils laget med inspirasjon fra Tsjekkia. Ølet lagres forsiktig, slik at dets klare farge og friske smak kan utvikles på beste måte. Passer til hvit fisk og pizza.

Pilsner	Norge / Svalbard
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5149133

SVALBARD BRYGGERI

Spitsbergen Pale Ale

Lys og overgjæret pale ale brygget med karamellisert malt for å få korrekt fylde, og med røslige doser av amerikansk humle for sin karakteristiske smak av sitrus og tropiske frukter. Passer til krydret mat og storfe.

Pale ale	Norge / Svalbard
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5172374

SVALBARD BRYGGERI

Spitsbergen Weissbier

Lyst hveteøl inspirert av det tradisjonelle østtyske hveteølet, hvor halvparten av malten er fra hvete. Den spesielle gjærstammen gir innslag av sitrus og banan. Passer til pølser, svin, fjærkre, pizza og fisk.

Weissbier	Norge / Svalbard
0,33 l	5,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5201017

SVALBARD BRYGGERI

Spitsbergen IPA

Sterk og overgjæret indian pale ale som er en humlebombe av dimensjoner. Store mengder amerikansk humle tilsettes i flere av bryggeprosessene og gir en fin bitterhet og smak av tropiske frukter. Passer til krydret mat og dessert.

India pale ale	Norge / Svalbard
0,33 l	7,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5201041

SVALBARD BRYGGERI

St. Hallvard

STÅLFJÆRA | OSLO

St. Hallvards Bryggeri har som visjon å være Oslos ledende mikrobryggeri, og har en målsetting om å brygge ekstremt godt, velbalansert øl som kan nytes for seg selv eller til mat. St. Hallvards Bryggeri henter sin inspirasjon fra moderne amerikansk og klassiske engelske bryggestiler der ølet brygges på samme måte som i gamle dager, for hånd og uten filtrering og pasteurisering.



Homansbyens Dronning

Klassisk tsjekkisk pilsnerøl med litt ekstra fruktighet. Tørr, fruktig og maltrik matøl som også kan nytes alene. Passer til fisk, sushi og skaldyr.

Lys Lager	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5148697
ST. HALLVARDS BRYGGERI	
 05148697	



Bæriner Weisse

En Berliner Weisse tilsatt store mengder bringebær. Frisk og syrlig med masse bærtoner i aroma og smak. Passer som aperitiff, til ost, sjokolade og til syrlig mat og desserter.

Spesialøl	Norge / Oslo
0,33 l	4,5 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5148861
ST. HALLVARDS BRYGGERI	
 05148861	



Flikk-Flakk

Belgisk saison gårdsøl med god munnfølelse og lang ettersmak. Frisk, litt syrlig og masse florale toner i aroma og smak. Fin og balansert smak med litt restsødme. Passer alene eller som matøl til fisk og skaldyr.

Belgisk ale	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5148887
ST. HALLVARDS BRYGGERI	
 05148887	



Fredens Engel

En Session IPA med masse humle. Meget fruktig moderne amerikansk IPA med aroma av sitrus og grapefrukt. God munnfølelse, fin restsødme og bitterhet. Passer alene eller til fet mat som burger, pizza og BBQ eller klassisk norsk julemat.

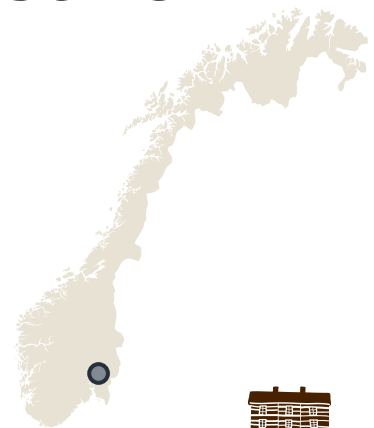
IPA	Norge / Oslo
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5148895
ST. HALLVARDS BRYGGERI	
 05148895	



Sundbytunet bryggeri & destilleri

JESSHEIM | AKERSHUS

Midt i hjertet av Jessheim finner vi Sundbytunet, en perle av et godt bevart gårdstun med høyt aktivitetsnivå. Bryggeriet åpnet i 2011 i den gamle møkkakjelleren på låven, og når brygger Frank Werme setter sine brygg, kan man lukte den gode eimen over hele tunet. Sundbytunet Bryggeri har vunnet flere priser for sitt kvalitetsøl og kjennetegnes som et bryggeri med lidenskap for kvalitet, lokalt håndverk og gamle bryggtradisjoner.



SUNDBYTUNET

BRYGGERI & DESTILLERI

• Etablert 2011 •

Kjellerpils

Et lyst lagerøl, ufiltrert og upasteurisert. Lyst og korngult, lett tåket og med fyldig og rik smak. En duft av citrusblomst og eple mot vått korn og lys malt. Anslaget er behagelig og tørt balansert, med smak av edel humle og lys vørter. Passer til fete retter, sild og snacks.

Lys lager

Norge / Akershus

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4472833

SUNDBYTUNET BRYGGER & DESTILLERI



04472833



Solskinnpils

Et lyst lagerøl, ufiltrert og upasteurisert. Korngult og lett tåket øl, med dufter av vått høy og blomstereng. Har en tydelig bitterhet og en aroma av edel humle som gir en friskhet. Sommerøl som passer alene eller til grillmat og snacks.

Lys lager

Norge / Akershus

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4472841

SUNDBYTUNET BRYGGER & DESTILLERI



04472841



Bybayer

Et halvmørkt lagerøl, ufiltrert og upasteurisert. Et gammeldags bayerøl med ekstra god matfylldighet som er tro mot de tyske humlesortene. Duft av middels brent malt, noe karamell og røde bær, mot undertoner av vaniljestang. Passer til gryteretter og lam, men også til en mager ost.

Mørk lager

Norge / Akershus

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4472858

SUNDBYTUNET BRYGGER & DESTILLERI



04472858



Red Ale

En halvmørk ale, ufiltrert og upasteurisert. Fruktig og maltrik med humle fra USA og Europa. Duft av karamellknekk, knuste einebær og vanilje med undertoner av røde bær og svsker. Passer alene og til kjøttretter eller en ostebrikke.

Mørk ale

Norge / Akershus

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4472866

SUNDBYTUNET BRYGGER & DESTILLERI



04472866



Trollbryggeriet

LIABYGDA | MØRE OG ROMSDAL

Trollbryggeriet AS ble stiftet i 2008 med Geirangerfjorden og Sunnmørsalpene som nærmeste nabo. Med lidenskap for øl var tanken bak å bevare de gamle øltradisjonene fra distriktet, i en moderne innpakning. Ølet Slogen er oppkalt etter den mest kjente toppen i Sunnmørsalpene. Vannet som brukes tas rett fra fjellet tusen meter over havet, og er regnet for å være det beste i området. Produksjonen har vokst sakte, men sikkert fremover siden oppstarten, men bryggeriet har en bevisst strategi på å ikke vokse for fort. På den måten er Trollbryggeriet sikre på å fortsatt kunne være et levedyktig bryggeri som leverer varer med god kvalitet.



Slogen Alpe IPA

En godt humla pale ale med amerikanske humletyper. Lyst kobberfarget, klar til lett tåket med kraftig skum. Svak maltaroma med karakter av karamell og svak karamellaktig maltsmak. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet. Passer alene eller til mat med mye smak, som pizza og taco.

IPA	Norge / Møre og Romsdal
0,5 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 4047965
TROLLBRYGGERIET	



Slogen Weizen

Et tradisjonelt hveteøl med preg av hveteølsgjær. Svak til middels maltaroma. Halmgul til ravfarget og med kraftig skum. Fruktesterne er særlig banan med noter av vanilje og nellik. Passer til de fleste lette matretter.

Hveteøl	Norge / Møre og Romsdal
0,5 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 4542585
TROLLBRYGGERIET	



Slogen Porter

Et overgjæret øl med mørk til svart farge og godt hvitt til lysebrunt skum. Godt maltpreg av mørke maltsorter, middels til kraftig søtlig maltsmak med karakter av lakris, karamell og innslag av bær. Balansert bitterhet og lite humlearoma. Passer alene eller til sjokoladekaker og desserter med sjokolade.

Porter / Stout	Norge / Møre og Romsdal
0,5 l	6,8 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 4047965
TROLLBRYGGERIET	



Slogen Blond

En lys ale med en forholdsvis lett belgisk karakter. Halmgul til lys ravfarget, middels matfylde med svak til middels maltaroma med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels søt maltsmak med karakter av banan og svak til middels humlesmak og bitterhet. Passer alene eller til spekemat og lette matretter.

Belgisk ale	Norge / Møre og Romsdal
0,5 l	6,0 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 4293908
TROLLBRYGGERIET	



Voss Fellesbryggeri

VOSS | HORDALAND

Voss Fellesbryggeri er et lokalt håndverksbryggeri som holder til i gamle Voss Fellesbakeri sine lokaler, derav navnet. Vossinger har brygget øl siden like etter den første sauen ble født. Det gjør Voss og vossingene til stolte bryggere med kulturarven og tradisjonene i ryggsekken. Ølet blir brygget av og for vossinger, men kan også nytes av utenombygding. Flaskene har et pent design som tar seg godt ut og inneholder et lettdrikkelig øl som er enkelt å sette opp mot mat.



Traa

En Vossablond som er lys og lettdrikkelig, der ingen smaker er for framtreddende. Her står mersmaken i fokus. Traa er en ale, men har assosiasjoner mot pils. Det gjør det til et flerbruksøl, enten det er til mat eller som tørstedrikk.

Lys ale

Norge / Hordaland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4533436

VOSS FELLESBRYGGERI



04533436



Ljos Kos

En amerikansk blonde ale som er lys i fargen og har friske smaker av sitrus fra amerikansk humle. Ljos Kos er lett å like og passer alene eller til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Lys ale

Norge / Hordaland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4533444

VOSS FELLESBRYGGERI



04533444



Ei Bleik Ei

Pale ale i amerikansk stil med smaker fra sitrus og grapefrukt. Mye humle og passe bitter ettersmak. Passer til kjøttretter, pizza og hamburger.

Mørk ale

Norge / Hordaland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4533451

VOSS FELLESBRYGGERI



04533451



Slusk

En belgisk blonde ale med god maltsødme og deilig aroma fra humle og belgisk gjær. Slusk er et uttrykk for en anleggsarbeider. Passer som tørstedrikk for slusker og andre, eller til fisk og lyst kjøtt.

Belgisk ale

Norge / Hordaland

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4701173

VOSS FELLESBRYGGERI



04701173





ØL FRA HELE VERDEN

ASKO Servering legger stor vekt på å tilby godt øl fra bredden av norske bryggerier. Samtidig mener vi det er viktig å speile noe av bredden i ølutvalget fra andre deler av verden. Vårt store utvalg gjør det mulig å tilby spennende kvalitetsøl fra hele verden.

Det er nå engang slik at det passer bra med et glass Hitachino Nest White Ale til sushi og Peroni til carpaccio – for å nevne noe. Akkurat derfor er det så viktig med en bredde som gjør det mulig å komponere en ølmeny tilpasset den øvrige menyen. Har du et serveringssted som spesialiserer seg på å servere for eksempel thailandsk, japansk eller italiensk mat, er det naturlig å tilby autentisk drikke fra det samme området.

I tillegg til å berike smaksopplevelsen vil riktig øl kunne underbygge serveringsstedets identitet.

Uansett hvilket konsept ditt serveringssted har, vil du finne øl som passer. En tilpasset ølmeny beriker gjesteopplevelsen! Treffer du med dette, øker også mersalget.

AB InBev

BUDWEISER | CORONA | STELLA ARTOIS | FRANZISKANER | HOEGAARDEN | LEFFE

Anheuser-Busch InBev er verdens største bryggeriselskap og tilbyr en variert portefølje med over 500 ølmerker, med alt fra lokale bryggerier til globale merker med tidløse klassikere og historiske bryggoppskrifter. InBev ble dannet i 2008 da det amerikanske selskapet Anheuser-Busch ble kjøpt opp av det belgisk-brasilianske selskapet InBev. Bryggeriet jobber dedikert for å bygge store, solide merkevarer og for å brygge den beste ølen ved å benytte naturlige ingredienser av høyeste klasse.

AB InBevs historie går mer enn 600 år tilbake i tid, på tvers av kontinenter og generasjoner. Med en geografisk spredning i både etablerte markeder og i utviklingsland, utnyttes de samlede styrkene fra om lag 170 000 ansatte i nærmere femti land over hele verden. Bryggeriets portefølje i Norge inkluderer globale merker som **Corona (1)**, **Stella Artois (2)**, **Budweiser (3)**, samt merkene **Franziskaner (4)**, **Hoegaarden (2)** og **Leffe (2)**.

Corona Extra

Verdens mest populære meksikanske øl. Lys, med en frisk og fruktig aroma og en skarp, forfriskende bitterhet. Serveres iskald med en limebåt i tuten som utfyller og intensiviserer smaken. Passer til meksikansk mat, sjømat og grillmat.

Lys lager

Mexico

0,355 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5306956

CERVECERIA MODELO



05306956



Corona Extra boks

Verdens mest populære meksikanske øl. Lys, med en frisk og fruktig aroma og en skarp, forfriskende bitterhet. Serveres iskald med lime som utfyller og intensiviserer smaken. Passer til meksikansk mat, sjømat og grillmat.

Lys lager

Mexico

0,355 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5307012

GRUPO MODELO S.A.B.



05307012

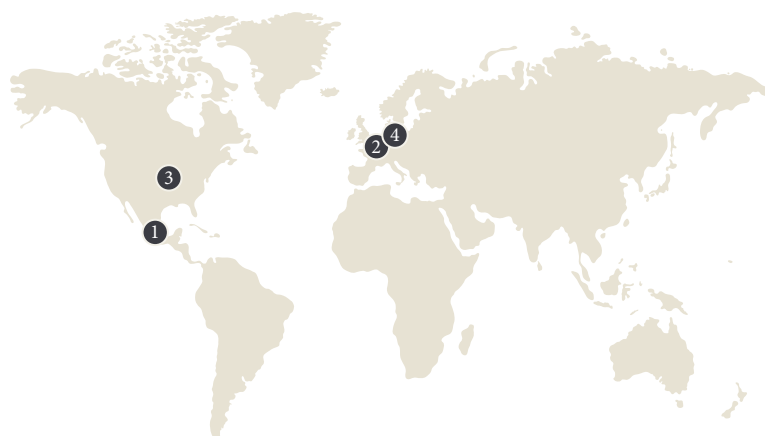


VISSTE DU AT...?

Det er mange teorier om hvorfor Corona gjerne nytes med en limebåt i tuten. Fra at det var et veddemål med en New York-bartender på 80-tallet til at det skulle hindre fluer å komme ned i flasken.

Populært er det uansett...!

AB InBev



VISSTE DU AT...?

Stella Artois var opprinnelig et juleøl. Navnet Stella kommer fra det latinske ordet for stjerne.

Stella Artois

Verdens mest populære belgiske premiumøl. Velbalansert smak, fruktig sødme, skarp bitterhet og en myk og tørr finish. Ung og ren med fint lyst maltpreg, innslag av sitrus, urter og humle. Passer til blåskjell og fisk, thailandsk mat og grillet pepperbiff.

Lys lager	Belgia
0,33 l	4,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5307004
INBEV BELGIUM SPRL/BVBA	



Budweiser

Et forfriskende amerikansk øl, med en ren og god avslutning. Laget på samme måte siden 1876, med de beste ingredienser fra tre generasjoner bønder. Lagret over bøkelfis i 21 dager. Fantastisk til premium burgere og førsteklasses biffer.

Lys lager	USA
0,473 l	4,4 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5307020
ANHEUSER-BUSCH	



VISSTE DU AT...?

Budweiser var den første til å pasteurisere ølet. Metoden ble tatt i bruk for at brygget skulle tåle den lange transporten i USA.

Arvid Nordquist

FULLER'S

Arvid Nordquist selger en bred portefølje fra Fuller's på både flasker og fat i Norge. Fuller's er det eldste familieeide bryggeriet i London, grunnlagt i 1845 av familiene Fuller, Smith og Turner. Bryggeriet ligger på samme sted hvor det hele startet for mer enn 170 år siden, ved Themsens bredde i Chiswick i London. Fuller's eksporterer til mer enn 100 land, og Norden er et av bryggeriets største markeder.

Innovasjon og produktutvikling er viktig for Fuller's, som hvert år utvikler nye, spennende produkter. Fuller's pubkultur og historie gir en helt unik posisjon i Gastro Pub-segmentet, et konsept som også i Norge har hatt en sterk vekst de siste årene.

Fuller's London Pride

En av Englands mest populære øltyper. Fyldig og aromatisk duft av humle, rik og fyldig smak med behagelig maltfulle toner og aromatisk humle. Balansert bitterhet og lang ettersmak. Passer til husmannskost og tradisjonelle pubretter som burger, fish n' chips og bangers & mash.

Lys ale

England

0,5 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 1811843

FULLER'S



01811843



Fuller's ESB (Extra Special Bitter)

En ale med mye maltduft og med en lett tone av brent kaffe og nøtter. Fyldig og smaksrik med litt karamellpreg og innslag av sitrus, appelsin og nøtter. Fyldig bitterhet og lang ettersmak. Flere ganger kåret til «Champion Beer of Britain». Passer til husmannskost og storfe.

Mørk ale

England

0,5 l

5,9 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2806008

FULLER'S



02806008



Fuller's London Porter

En fyldig og smaksfull porter med duft av nøtter, sjokolade og kaffe. Fyldig og kremet smak med brente toner og innslag av sjokolade og knekk i kombinasjon med en diskret sødme, balansert bitterhet og en lang og elegant ettersmak. Passer som aperitiff og til gryter av storfe og vilt.

Porter

England

0,5 l

5,4 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2806032

FULLER'S



02806032



Fuller's Black Cab

En klassisk London Stout inspirert av tradisjoner. Fyldig aroma med brente toner av kakao og mørk sjokolade med et lite hint av røde bær. Fyldig smak med innslag av brent malt, etterfulgt av en lang og behagelig bitterhet som avrundes med toner av mørk sjokolade. Passer som aperitiff eller til retter av vilt og storfe.

Stout

England

0,5 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2686707

FULLER'S



02686707





Fuller's 1845

Jubileumsøl som ble brygget i forbindelse med feiringen av 150-årsjubileet for da familiene Fuller, Smith og Turners kjøpte The Griffin Brewery i Chiswick. Kompleks og vinøs stil med innslag av krydder. Svært smakfull, fyldig, med god bitterhet og lang ettersmak.

Mørk ale

England

0,5 l

6,3 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2806024

FULLER'S



02806024



Fuller's Golden Pride

En Barley wine med fyldig og kompleks smak med vinøs stil, med aromaer av brent malt, kandisert appelsin, honning og mandel. Lang ettersmak med en avrundet bitterhet. Opprinnelig brygget som en julegave til spesielt utvalgte engelske kunder. Beskrevet som «The Cognac of beers» av øl-legenden Michael James Jackson.

Lys ale

England

0,5 l

8,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 425804

FULLER'S



425804



Fuller's Honey Dew

Storbritannias bestselgende økologiske ale. En golden ale med gylne fargetoner og en frisk duft av honning. Smaken er frisk og fruktig med en mild bitterhet og en lett, god tone av honning i ettersmaken.

Lys ale

England

0,5 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4321592

FULLER'S



04321592



Fuller's Frontier

En lager med bryggeriets egen gjærstamme og britisk malt. Krydret med humlesortene Liberty, Cascade og Willamette. Lagret i 42 dager etter ferdigstilling. En lager med dybde og kompleksitet fra den britiske malten, friske sitrustoner og en rund bitterhet fra de amerikanske humletypene.

Lys lager

England

0,5 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 4660494

FULLER'S



04660494



Beer Enthusiast

SIERRA NEVADA | CHIMAY | EGO BRYGGHUS | BIRRA BALADIN | EINSTOK |
RODENBACH | BROUWERIJ DE MOLEN | KIUCHI | BFM

Beer Enthusiast ble startet i april 2012 og ble på kort tid en av landets ledende aktører innen håndverksøl. Med en stab fylt av utdannede ølkelnere og bryggere, kokker og servitører har de etablert seg ikke bare som leverandører av kvalitetsøl, men også som fagpersoner innen bransjen. I dag presenterer de sin ølkunnskap gjennom videoer og en podcast kalt Ølprat, der de snakker om alt fra ølpersonligheter til dyktige mennesker i ølbransjen.

Porteføljen gjenspeiler denne kunnskapen og entusiasmen, og varierer i alt fra lokale bryggerier i Norge som **Ego Brygghus (1)** til internasjonale bryggerier som **Sierra Nevada (2)**. Bryggerier som **Rodenbach (3)** i Belgia har brygget samme type øl de siste 200 årene, og kommer alltid til å produsere noen av de mest spennende og unike surølene i verden. Det er bryggerier som har helt endret sitt lands holdning og regelverk til håndverksøl, slik som da **Kiuchi (4)** fra Japan som var et av

Baladin Nora

Brygget med den urgamle hvetesorten Kamut fra Egypt, og smaksatt med myrra og ingefær. En krydret øl som balanseres godt. Passer til kjøtt, grillmat, BBQ og svin.

Egyptisk ale

Italia

0,33 l

6,8 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5254933

BIRRA BALADIN



05254933



Baladin Nazionale Gluten Free

Laget 100 % på italienske ingredienser. Balansert med et lett preg av kjeks og god karbonering. Leskende og fruktige toner med preg av bergamot og koriander. Passer til salater, lyst kjøtt og pai.

Glutenfri blonde

Italia

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5203906

BIRRA BALADIN



05203906



Chimay Gold

Et forfriskende øl brygget til munkene i trappistbryggeriet. Lett krydret, elegant med god friskhet. Aroma og smak av krydder og humle. Passer som tørsteslukker og til fisk, skaldyr og lyst kjøtt. Også tilgjengelig på fat.

Trappist golden ale

Belgia

0,33 l

4,8 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4010377

CHIMAY



04010377



Rodenbach Alexander

Et legendarisk øl som har gjenoppstått. Frisk belgisk surøl med god balanse mellom syrlighet, fruktighet og lett preg av fat. Kompleks smak med god munnfølelse. Passer alene eller til ost og fruktdessert. Også tilgjengelig på fat.

Surøl med kirsebær

Belgia

0,33 l

5,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5289566

RODENBACH



05289566



BEER

ENTHUSIAST

de første mikrobryggeriene i landet og et av de få stedene man lovlig kan drive med hjemmebrygging. **Baladin (5)** fra Italia har blitt et av de ledende bryggeriene i verden på øl og mat, en reise som ble kickstartet etter at Teo Musso sendte ut øl til 100 kjøkkensjefer på landets beste restauranter. **BFM (6)** er det beste fra to verdener, der en ønolog (vinmaker) har startet bryggeri, og bruker vintønner for å produsere noen fantastiske øl.



Sierra Nevada Pale Ale

Kanskje den originale pale alen, verdenskjent gjennom popkulturen. Friskt floralt preg av sitrus med en leskende og balansert avslutning. Er også tilgjengelig på fat og flaske. Passer til BBQ og hamburgere. Også tilgjengelig på fat.

Pale ale

USA

0,35 l

5,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4475869

SIERRA NEVADA



Hitachino Nest White Ale

En orientalsk tolkning av det klassiske hveteølet wit, tilsatt appelsinskall og korianderfrø. Litt ekstra kompleksitet skapes med muskat og appelsinjuice. Er også tilgjengelig på fat. Et leskende øl som passer til fisk, skalldyr og salater. Også tilgjengelig på fat.

Wit

Japan

0,33 l

5,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2809739

KIUCHI BREWERY



BFM Saison √225

En frisk og lett sylrig saison, skapt til bryggeriets 15-årsjubileum. Det er kun brukt én humle, én maltsort, vann og gjær, men ved lagring på sveitsiske vinfat oppnår ølet en unik karakter. Passer til fisk, ost og lett grillmat.

Sylrig saison

Sveits

0,75 l

6,0 % Vol

Ant. i D-pak: 6

EPD-nr: 2904852

BRASSERIE FRANCHES-MONTAGNES



St Austell Proper Job

Prisvinnende øl basert på engelsk drikkbarhet og amerikansk progresjon. Toner av søtlig sitrus, nyklippet gress og med en humlebalansert bitterhet i avslutningen. Passer til grillmat, kjøtt og godt krydret mat. Også tilgjengelig på fat.

IPA

England

0,5 l

5,5 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 2238384

ST AUSTELL



Brewery International

MAHOU SAN MIGUEL | FOUNDERS BREWING CO. | KONA BREWING CO.
PAULANER BRAUEREI | MOLSON COORS BREWING CO | KIRIN

Brewery International AS er et av landets ledende selskaper innen importøl, og har også en betydelig posisjon innen cider- og RTD-kategorien i det norske markedet. Siden starten i 1992 har de etablert og bygget opp noen av verdens ledende merkevarer innen kategorien drikkevarer i Norge. Brewery International har gjennom måneder og år smakt seg gjennom produkter for å finne de beste å ta med seg hjem for

å tilby til det norske folk. Slik har de endt opp med et bredt produktspekter som det er all grunn til å være stolt av. Her finner man produkter fra en rekke land og som dekker de fleste konsepter når det gjelder øl kombinert med mat. Med et marked i stadig endring, fortsetter de sin søken etter de rette produktene som til enhver tid passer markedet.

San Miguel Especial

En frisk pilsner med utpreget smak og lite bitterhet. Elegant anslag og en del sødme. Frisk, innbydende duft med frukt, blomster og litt røyk. Passer som aperitiff, til fisk, svin og oksekjøtt, krydret sjømat, grillmat og tapas.

Lys lager

Spania

0,33 l

5,4 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 503326

MAHOU SAN MIGUEL



503326



San Miguel Fresca

Lettdrikkelig øl brygget på ingredienser med lite fremtredende maltsmak. Frisk smak med hint av sitrus og med en frisk og innbydende duft av frukt og blomster. Passer alene, som aperitiff, til fisk, svin, oksekjøtt og tapas.

Lys lager

Spania

0,33 l

4,4 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4020566

MAHOU SAN MIGUEL



04020566



Founders All Day IPA

En lettdrikkelig og frisk IPA, brygget på en kompleks serie av malt, humle og korn. Godt balansert for optimal aroma og smak. Passer godt til fugl, oksekjøtt og krydret mat.

IPA

USA

0,35 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4045787

FOUNDERS BREWING CO.



04045787



Kona Big Wave

En sommerlig og frisk golden ale med fin balanse og tropisk preg. Passer alene eller til sjømat, fjærkre, salat og lette pastaretter.

Lys ale

Hawaii

0,35 l

4,4 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2887214

KONA BREWING CO.

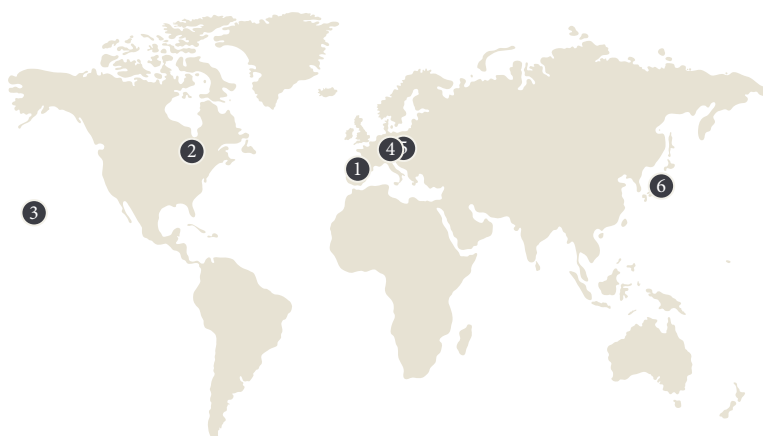


02887214





1. MAHOU SAN MIGUEL
2. FOUNDERS BREWING CO
3. KONA BREWING CO
4. PAULANER BRAUEREI
5. MOLSON COORS BREWING CO
6. KIRIN



Kirin Ichiban

Et av de mest kjente ølmerkene i Japan og store deler av Asia. Friskt og velbalansert brygg som kan nytes alene eller sammen med asiatisk og japansk mat. Passer perfekt til sushi.

Lys lager	Japan
0,33 l	5,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 4331989
KIRIN	
04331989	



Paulaner Hefe

Tysk Hefe-Weissbier, et forfriskende og godt hveteøl med høy skumtopp. Fruktig og kremet smak med preg av sitrus, pære og eple og med hint av karamell. Fruktig aroma preget av lyst og gyllent malt, korn, banan, urter og med hint av røyklukt. Passer til aperitiff og svinekjøtt.

Hveteøl	Tyskland
0,5 l	5,5 % Vol
Ant. i D-pak: 20	EPD-nr: 1184472
PAULANER BRAUEREI	
01184472	



Staropramen Premium

En autentisk lys lager fra pilsens hjemland, Tsjekkia. Et øl med perfekt balanse mellom sødme og bitterhet. Også tilgjengelig på fat. Passer til grillmat, hamburgere og krydret mat.

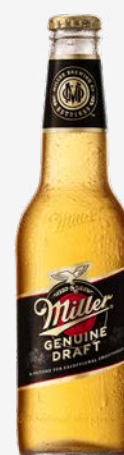
Lys lager	Tsjekkia
0,33 l	5,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5106596
MOLSON COORS BREWING COMPANY	
05106596	



Miller Genuine Draft

Et lyst og lett-drinkelig øl som er kaldfiltrert fire ganger for ekstra ren smak. Lett, rugpreget maltaroma, en noe søtsyrlig smak og en bløt, tørr og lett humlet avslutning. Passer til pizza, hamburgere, grillmat og krydret mat.

Lys lager	USA
0,33 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5278734
MOLSON COORS BREWING COMPANY	
05278734	



Cask Norway

ÆGIR BRYGGERI | BREWDOG | AMUNDSEN BRYGGERI | GLENGOYNE
MICHTER'S | NIKKA

CASK AS ble opprettet i 2009 og importerer, selger og markedsfører kvalitetsmerkevarer i kategoriene øl og brennevin i det norske markedet. I den gamle kullsyrefabrikken på Galgeberg i Oslo jobber et team på 14 personer hver dag med å skape langsiktig vekst for CASK AS' partnere gjennom hardt arbeid, engasjement og kunnskap. Med en bred portefølje av internasjonale merkevarer tilbys bredde, mangfold og kvalitet. CASK Norway tilbyr produkter fra bryggerier som Ægir,

BrewDog, Amundsen, Glengoyne, Michter's, Nikka og mange flere.

BrewDog er Skottlands største uavhengige bryggeri og er bygget av og for fans og håndverksøldrikkere der alle har fokus på én ting: Lage best mulig øl som bringer tilbake ekte, godt håndverk.

Punk IPA

En moderne IPA og flaggskipet til BrewDog. Humlearomatisk på smak med tydelig bitterhet, med innslag av aprikos, appelsinmarmelade, lyst brød og grapefrukt. Passer til grillet kjøtt, burger, pizza og asiatisk mat.

IPA

Skottland

0,33 l

5,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2078079

BREWDOG



02078079



Elvis Juice

Amerikansk IPA tilsatt grapefrukt. Ren og fruktig, preg av lys malt, sitrus og tropisk frukt, frisk ettersmak med hint av grapefrukt. BrewDog ble i 2015 saksøkt av Elvis Presley Estate for bruk av navnet, men vant. Passer til grillet kjøtt, burger, pizza og asiatisk mat.

IPA

Skottland

0,33 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4520532

BREWDOG



04520532



Vagabond Pale Ale

Glutenfri pale ale med middels mørk farge og smak av sitrus og tropiske toner, med en bitter finish. Passer til kjøtt, fish 'n chips og asiatisk mat.

Pale ale-glutenfree

Skottland

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4259982

BREWDOG



04259982



Quench Quake

En Berliner Weisse tilsatt grapefrukt og mandarin. Frisk smak med en behagelig syre. Aroma av grapefrukt- og mandarinskall, hint av lime og eplepai. Smak av sitronjuice, grapefrukt, appelsin, mandarin og kjeks. Passer til fisk, cheviçe, kylling og salater.

Sour ale

Skottland

0,33 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 5308614

BREWDOG

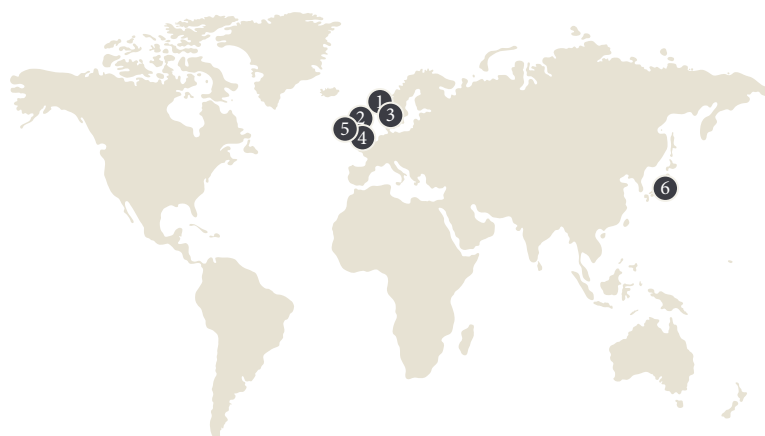


05308614





1. ÆGIR BRYGGERI
2. BREWDOG
3. AMUNDSEN BRYGGERI
4. GLENGOYNE
5. MICHTER'S
6. NIKKA



Native Son

Vestkyst Double IPA med store mengder amerikansk humle. Kremet og maltpreget med innslag av urter og blomst og hint av humle i ettersmaken. Passer til kraftig grillmat og gryter.

Double IPA	Skottland
0,33 l	8,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5156203
BREWDOG	
 05156203	



Clockwork Tangerine Session IPA

En forfriskende Tangerine Session IPA med intens aroma av mandarin, sitrusfrukt og urter. Balansen mellom maltsødme og humlebitterhet gjør dette til et letttdrikkelig øl som faller i smak hos de fleste. Passer til fisk, lett grillmat og asiatisk mat.

Session IPA	Skottland
0,33 l	4,5 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 4943866
BREWDOG	
 04943866	



Lost Lager

Tørrhumlet, elegant og ren pilsner lagret som en ekte lager, over lenger tid med tyske humler og tysk gjær. Smak og aroma av lys malt, med hint av krydder og en anelse sitrus. Dette er en ekte håndverkslager som passer til fisk, kylling, salater og lette kjøttretter.

Lager	Skottland
0,5 l	4,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5212949
BREWDOG	
 05212949	



Indie Pale Ale

En letttdrikkelig pale ale som er ment som en inngang til håndverksøl. Malt-dominert smak med innslag av sitrus, krydder og høy. Passer til kylling, svin og asiatisk mat.

Pale ale	Skottland
0,5 l	4,2 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5045372
BREWDOG	
 05045372	



Haugen-Gruppen

ESTRELLA DAMM | TIGER BEER | BIRRA MORETTI | RED STRIPE

Haugen-Gruppen har et bredt sortiment av øl fra hele verden. Med kun premium merkevarer tilbys mat og øl i fellesskap. Kokker og sommelierer som distriktssjefer bistår med kunnskap, ideer, oppskrifter og tips til etablering av øl og mat som konsept.

Estrella Damm (1) er gastronomiens øl i Spania, med historie tilbake til 1876. Serveres på tapas-restauranter verden over, og har utmerket seg gjennom samarbeidet med Ferran Adrià, mannen bak blant annet restauranten elBulli.

Tiger Beer (2) er det eneste asiatiske ølmerket med en klar internasjonal eksportstrategi. Siden starten i Singapore i 1932, har det blitt et Super Premium ølmerke som selges på verdens mest trendy barer og restauranter.

Birra Moretti (3) er Italias mest populære øl nasjonalt. Grunnlagt i 1859, brygges det fortsatt etter originaloppskriften. Har en meget klar profil som autentisk øl og passer til autentisk, italiensk mat.

Estrella Damm

Brygges etter originaloppskriften fra 1876 med 100 % naturlige ingredienser fra Middelhavet. Passer til tapas og annen mat fra Middelhavet.

Lys lager

Spania

0,33 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4237947

ESTRELLA DAMM



04237947



Damm Inedit

Et lyst øl laget på byggmalt, hvete, humle, koriander, lakris og appelsinskall. Ølet er utviklet i samarbeid med verdens beste kjøkkensjef, Ferran Adrià (elBulli) og bryggermesterne hos Damm, og er brygget for å matche tapas og andre retter som er vanskelig å finne vin til. Serveres i hvitvinsglass, maks halvfyllt.

Hveteøl

Spania

0,75 l

4,8 % Vol

Ant. i D-pak: 12

EPD-nr: 1718154

DAMM INEDIT



01718154



Tiger Beer

Fylldig lager med distinkt smak. Det eneste asiatiske ølet med en klar eksportstrategi. Serveres på trendy barer og restauranter verden over. Passer perfekt til asiatisk mat.

Lys lager

Singapore

0,33 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 1692136

TIGER BEER



01692136



Birra Moretti

Gyllen italiensk lager brygget på tradisjonelt vis. Passer til autentiske italienske retter og annen middelhavsmat.

Lys lager

Italia

0,33 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4534954

BIRRA MORETTI



04534954





Red Stripe (4) med opphav og produksjon på Jamaica markedsføres det som «the world coolest beer company». Den ikoniske flasken gjør seg på BBQ-party der karibiske smaker står på menyen.



Red Stripe

Lys lager med særegen og ikonisk profil. Passer til grillmat, BBQ, meksikansk mat og karibiske krydder.

Lys lager

Jamaica

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5133020

RED STRIPE



05133020



Daura Damm

Glutenfritt øl som har vunnet et stort antall priser verden over. Et lyst og forfriskende, ordentlig øl, men uten gluten. Maks gluteninnhold 3 ppm (codex standard krever under 20 ppm).

Lys lager

Spania

0,33 l

5,4 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 1718147

DAURA DAMM



01718147



Damm Complot IPA

Bitter øl med noter av fersk sitron og moden frukt. Utviklet på hele 8 humler som er tilsatt på ulike stadier i bryggeprosessen for ulike grader av bitterhet og smak. En intens Middelhavs-IPA som passer til gourmetburgere, grillmat og muggoster.

IPA

Spania

0,33 l

6,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5286877

DAURA DAMM



05286877



Damm Malquerida

Et spennende matøl tilsatt nype og appelsin, med frisk rød farge fra den jamaicanske blomsten hibiscus. Brygget for å passe sterke retter fra det latinske kjøkkenet.

Red lager

Spania

0,33 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5289673

DAURA DAMM



05289673



nBev

OSLO | AKERSHUS

nBev er en norsk drikkevareprodusent med en enkel filosofi: Tilby drikker som er lette å like. Ved å utfordre det eksisterende og raskt utvikle lokale produkter for det norske markedet basert på internasjonale trender ønsker nBev å tilby norske forbrukere flere, bedre og lokale valg. nBev står bak innovative merkevarer som SØR ØL, NOCCO, Vitamin Well, PrettyUgly Cider, Explorers Premium Lager, Voss Vann og MayTea.



SØR

Krisp, fruktig og lettdrikkelig øl der halvparten av byggmalten er byttet ut med mais. Minner om meksikansk øl og passer både alene og til mat.

Lys lager

Norge / Aust-Agder

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4265948

ARENDALS BRYGGERI



04265948



SØR Uten Gluten

Lettdrikkelig og frisk norskprodusert glutenfri øl brygget på mais. Fin sødme og syrlighet.

Lys lager

Norge / Aust-Agder

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4683975

ARENDALS BRYGGERI



02970556



SØR

Krisp, fruktig og lettdrikkelig øl der halvparten av byggmalten er byttet ut med mais. Minner om meksikansk øl og passer både alene og til mat.

Lys lager

Norge / Aust-Agder

0,33 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5033881

ARENDALS BRYGGERI



04265948



VISSTE DU AT...?

SØR brygges i Norges nest eldste bryggeri. Arendals Bryggeri ble til i et tidligere brennevinsbrenneri i Kittelsbukt i 1839. Med all skipstrafikken, var det et godt marked for øl i sørlandsbyen.

A man with short brown hair and a light beard, wearing a white long-sleeved shirt and a grey apron, is smiling and looking upwards and to the right. He is holding a black clipboard with a blue pen in his hands. The background is a dimly lit brewery with large copper brewing vessels and pipes.

Prøv øl som står i
kontrast til smakene
i maten og som
harmoniserer og
forsterker elementer
i maten. Ikke vær
redd for å teste flere
smaksretninger.

Solera Beverage Group / Multibev

ASAHI PREMIUM BRANDS | PILSNER URQUELL | BIRRA PERONI | GROLSCH
GALIPETTE | STONES GINGER JOE | KOZEL

Solera Beverage Group er en gruppe nordiske drikkevareimportører etablert i Norge, Sverige og Finland. Med en lang historie som importør av alkoholholdige drikkevarer til Norge og Norden, er Solera i dag markedsledende. Gruppens misjon er å være en totalleverandør av alle typer drikkevarer, for enhver anledning. Solera har knyttet til seg en rekke internasjonalt anerkjente bryggerier og ølmerker. **Asahi Premium Brands (1)** er et lyst gult øl med bløt smak og lite bitterhet. Bryggeriet har 40 % markedsandel

i det japanske ølmarkedet. **Birra Peroni (2)** ble stiftet som et familieselskap i Italia i 1846. Peroni Nastro Azzurro ble utviklet som bryggeriets flaggskip i 1963 og er siden eksportert til hele verden. Peroni er blant verdens raskest voksende ølmerker. **Grolsch (3)** ble etablert i 1615 og er i dag Nederlands nest største bryggeri med en årlig produksjon på 3,2 millioner hektoliter øl. Det mest kjente er Grolsch Premium Pilsner/lager. **Pilsner Urquell (4)** er den originale pilsneren. Den tyske oktoberfest har sitt opphav fra den første bryggingen i oktober

Asahi Super Dry

Lyst gult øl brygget på vann, malt, humle, ris og gjær. Bløt smak med lite bitterhet. Fruktig duft og ren smak, men med lite ølpreg. Passer til mat med mye smak og kryddertoner, sushi og sashimi.

Lys lager

Japan

0,33 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 861336

MULTIBEV



861336



Peroni Nastro Azzurro

Et italiensk pilsnerøl karakterisert av en lys gyllen farge med fin duft av korn, malt, lyst brød og sitrus. Friskt anslag, lett fylde og en fin bittertone mot slutten. Passer alene og til italiensk mat, samt til retter med lyst kjøtt, fugl eller fisk.

Lys lager

Italia

0,33 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2759298

MULTIBEV



02759298



Pilsner Urquell

Den originale pilsner siden 1842. Gyllen farge, god og harmonisk smak, distinkt og fin bitterhet, med fin aroma av humle, fullendt smak og forfriskende effekt. Passer til lyst kjøtt og fisk.

Pilsner

Tsjekkia

0,33 l

4,4 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4357133

MULTIBEV



04357133



Galipette Cidre Brut

Fransk sider laget på 100 % ren juice fra håndplukkede siderepler fra de beste eplegårdene i Nord-Frankrike. Rik eplesmak og aroma av frukt. Passer til fisk og annet hvitt kjøtt.

Eple cider

Frankrike

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4704771

MULTIBEV



04704771



SOLERA

BEVERAGE GROUP

Drinks for every moment

1842. **Galipette Brut (5)** produserer sider fra nord-franske epler. Navnet Galipette betyr saltomortale på fransk. **Stones Ginger Joe (6)** er inspirert av «Ginger» Joseph Stone, en bartkledd frukt- og grønnsakshandler som grunnla «House of Stone». Joe var fanatisk opptatt av smaken av ingefærrot, og dette i tillegg til den karakteristiske barten hans, har resultert i logoen på Ginger Joes alkoholholdige ingefærøl. Velkopopovicky **Kozel (4)** er et tsjekkisk øl som ble brygget for første gang i Bøhmen på 1870-tallet.



Peroni Nastro Azzurro Gluten Free

Smaker som den originale Peroni pilsnerølen, men er uten gluten. Lys gyllen farge med fin duft av korn, malt, lyst brød og sitrus. Friskt anslag, lett fylde og en fin bittertone mot slutten. Passer alene og til italiensk mat, samt til retter med lyst kjøtt, fugl eller fisk.

Lys lager	Italia
0,33 l	5,1 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5049432
MULTIBEV	
05049432	



Grolsch Swingtop

En lys gyllen premium lager med lett frisk duft. Bløtt anslag og fin lett bitterhet, men fortsatt ganske dempet. Lett bitter finish. Et forfriskende og lettdrikkelig øl som passer som aperitiff og til lettere mat som kylling, svin og skaldyr.

Lys lager	Nederland
0,45 l	5,0 % Vol
Ant. i D-pak: 20	EPD-nr: 2319127
MULTIBEV	
02319127	



Ginger Joe Original

Et friskt og sprudlende alkoholholdig ingefærøl. Serveres over is i et stort glass. Passer til krydret mat.

Ingefærøl	Storbritannia
0,33 l	4,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5030382
MULTIBEV	
05030382	



Kozel Dark

Et mørkt øl med god og harmonisk smak med lett bitterhet kompensert med mye sødme. Høyere grad av restsukker gir en god smak og drikkbarhet, og en forfriskende effekt. Passer til lam og ovnsbakte grønnsaker.

Mørk lager	Tsjekkia
0,5 l	3,8 % Vol
Ant. i D-pak: 20	EPD-nr: 1853985
MULTIBEV	
01853985	



Interbev og Altia

BUDWEISER BUDVAR | KLACKABACKEN | DISTELL

Altia og Interbev er et ledende vin- og brennevinselskap som tilbyr kvalitetsmerkevarer i de nordiske og baltiske landene, der de produserer, markedsfører, selger, importerer og eksporterer alkoholholdige drikkevarer. Altia har et bredt produksjons-, logistikk- og salgsapparat, noe som gir nærhet til lokale kunder, partnere og forbrukere. **Budweiser Budvar (1)** er den originale tsjekkiske Budweiser, anerkjent for sin høye kvalitet. Budweiser er en av de enkleste øl

å kombinere med mat, på grunn av sin medium til sterke bitterhet. Budweiser passer til tapas, sushi, kremet pasta, krydret mat, fisk og salat. Mangfoldigheten til mat skyldes at Budweiser Budvar er utviklet av og for tsjekkere som helst drikker øl til all mat. Budvar er også en god og frisk lager som passer godt alene. **Klackabacken (2)** er et bryggeri som forener kreativitet og tradisjon. Resultatet? Klassikere med en twist. Klackabacken tilbyr deg som

Budweiser Budvar 5 %

Den originale tsjekkiske Budweiser, anerkjent for sin høye kvalitet. Frisk og bitter smak med medium fylde. Duft av lett, bitter humle. Passer alene, men er også enkel å kombinere med mat. Passer til de fleste matretter, gjerne litt fetere mat.

Lys lager

Tsjekkia

0,33 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2027555

BUDWEISER BUDVAR



02027555



Budweiser Budvar 4,5 %

Den originale tsjekkiske Budweiser, anerkjent for sin høye kvalitet. Frisk og bitter smak med medium fylde. Duft av lett, bitter humle. Passer alene, men er også enkel å kombinere med mat. Passer til de fleste matretter, gjerne litt fetere mat.

Lys lager

Tsjekkia

0,33 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 1930098

BUDWEISER BUDVAR



01930098



VISSTE DU AT...?

Budweiser kommer opprinnelig fra Bøhmen, nærmere bestemt byen České Budějovice (Budweis på tysk) i dagens Tsjekkia. Byens bryggeritradisjoner strekker seg tilbake til år 1265.



ALTIA

nettopp har oppdaget mikrobrygg et klassisk øl, og en spennende tvist til deg som ønsker det lille ekstra.

Distell (3) er Sør-Afrikas og Afrikas ledende produsent og distributør av vin, brennevin, sider og andre spennende produkter i RtD-kategorien. Savanna Dry Cider ble lansert i 1996 og finnes nå i over 60 land. Savanna Dry er en av verdens mest solgte sidere og Afrikas ledende eksportsider. Savanna serveres i flasken med en sitronskive eller i et stort glass over is.



Savanna Dry Cider

En tørr sider med behagelig sødme, godt balansert med eplets syrlighet. Frisk duft av eple og en lett touch av godteri. Passer godt alene og til lette matretter.

Cider	Sør-Afrika
0,33 l	5,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5021662

DISTELL



05021662



VISSTE DU AT...?

Med fokus på klimaet
høster Savanna
Dry sin egen CO²
i fermenteringen,
som siden brukes i
karboneringsprosessen.

Klackabacken Pilsner

Pilsner med klassisk karakter fra den tsjekkiske humlen Saaz. Lett floral smak med innslag av lyst brød og honning. Passer alene og til blant annet rødt kjøtt, taco og burger.

Pilsner	Sverige
0,33 l	4,2 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5113212

KLACKABACKEN



05113212



Klackabacken Hallon Berliner

En frisk, tørr og syrlig berliner med spennende smak og aroma fra bringebær. Passer alene og til desserter og fisk.

Berliner	Sverige
0,33 l	4,8 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5303219

KLACKABACKEN



05303219





ALKOHOLFRITT

Stadig flere drikker alkoholfritt øl fordi de gjerne vil ha smaken – uten rusen. Samtidig har det blitt mange flere produkter å velge blant.

Salget har økt markant de siste fem årene, og Norge har et høyt forbruk av alkoholfritt og alkoholsvakt øl sammenlignet med resten av Europa, viser tall fra Bryggeriforeningen.

Mange har ment at alkoholfritt øl – det vil si øl med en alkoholprosent under 0,7 – smaker metallisk, men det har skjedd mye utvikling på dette området. Derfor er det verdt å se nærmere på produktene som er tilgjengelige.

Det er hovedsakelig industribryggeriene som sammen med forbrukerne har ledet an i den

alkoholfrie trenden. Det er komplisert å produsere alkoholfritt øl, og direkte vanskelig å få til for mikrobryggerier. Utfordringen er at man ikke kan la gjæringen hjelpe frem fylde og smak. Det er opp til råvaresammensetningen alene å skape ekte ølfølelse, og det er ikke gjort i en håndvending. Noen har likevel tatt utfordringen, deriblant Klokk & Co. Sistnevnte leverer blant annet det populære FRIPA og det både alkohol- og glutenfrie Dos Amigos.

På de neste sidene finner du et utvalg av vårt alkoholfrie ølsortiment.

Aass UTEN Original

Et strågult alkoholritt øl med aroma av malt og humle. Fylldig smak med tydelig maltsødme og avstemt bitterhet. Brygges som et undergjæret alkoholholdig øl etter renhetsloven for å få den gode ølsmaken. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

Lys lager	Norge / Buskerud
0,33 l	0,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 2994689

AASS BRYGGERI



02994689



Aass UTEN Original

Et strågult alkoholritt øl med aroma av malt og humle. Fylldig smak med tydelig maltsødme og avstemt bitterhet. Brygges som et undergjæret alkoholholdig øl etter renhetsloven for å få den gode ølsmaken. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

Lys lager	Norge / Buskerud
0,33 l	0,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5026059

AASS BRYGGERI



05026059



Aass Vørterøl

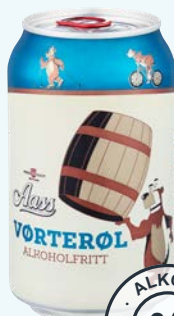
Et nøttebrunt vørterøl med fylldig smak med tydelig maltsødme og lav bitterhet. Maltsukkeret tilfører hurtig energi og egner seg som styrkedrikk. Siden vørterøl ikke tilsettes gjær ved brygging, beholder det en høy andel av det naturlige maltsukkeret som gir styrke og energi.

Vørterøl	Norge / Buskerud
0,33 l	0,0 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5026034

AASS BRYGGERI



05026034



Aass UTEN IPA

Et kobberødt alkoholritt øl med aroma av malt, humle og frukt. Tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet. Brygges som et overgjæret alkoholholdig øl etter renhetsloven for å få den gode ølsmaken. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

Gyllen ale	Norge / Buskerud
0,33 l	0,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 5025929

AASS BRYGGERI



05025929



Aass UTEN Bayer

Et nøttebrunt alkoholritt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fylldig smak med rik og røstet maltsødme. Brygges som et undergjæret alkoholholdig øl etter renhetsloven for å få den gode ølsmaken. Passer til kraftige og tunge smaker.

Mørk lager	Norge / Buskerud
0,33 l	0,7 % Vol
Ant. i D-pak: 24	EPD-nr: 4019162

AASS BRYGGERI



04019162



Krakesølv Alkoholfri

Alkoholritt kvalitetsøl som er et friskt alternativ til typisk lyse alkoholholdige ølsorter. Et velsmakende pilsnerøl med fin humlearoma og behagelig sødme som passer til de fleste matretter.

Lys lager	Norge / Hordaland
0,33 l	0,0 % Vol
Ant. i D-pak: 12	EPD-nr: 5249784

EN LITEN ØL



05249784



Dos Amigos

En lys og lett-drikkelig meksikansk lager uten alkohol og gluten. Hint av sitrus fra humlen balansert mot en lett maltkropp bestående av mais og pale malt. Et lekent design gjør den ekstra hyggelig å servere. Passer som tørstedrikk og til lette retter.

Lys lager

Norge / Oslo

0,33 l

0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5033600

KLOKK & CO



05033600



Fripa

Alkoholri IPA brygget som håndverksøl, uten kompromiss. Resultatet er et smaksrikt og leskende øl med balansert bitterhet og delikat smak av tropisk frukt og humle. En lett-drikkelig IPA som passer til pizza, hamburger, grillmat og krydret mat.

IPA

Norge / Oslo

0,33 l

0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4969903

KLOKK & CO



04969903



OK!

En frisk og lett-drikkelig alkoholri pils, over snittet smaksrikt i sin kategori. Et friskt og fruktig smaksbilde gir en god allrounder som passer til det meste av mat.

Lys lager

Norge / Oslo

0,33 l

0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5249347

KLOKK & CO



05249347



Nada

En alkoholri pale ale som er humlet med amerikanske humletyper. Aroma og smak av furunål, grapefrukt og lett sitrus. Fin bitterhet, med crisp og frisk smak. Passer til kraftig mat.

Spesialøl

Norge / Oslo

0,33 l

0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5166269

KLOKK & CO



05166269



Freeze Glutenfri Alkoholri

Freeze er et lyst, lett-drikkelig øl med en balansert bitterhet og frisk smak. Dette er drikken for deg som like å nyte smaken av godt øl, men som ønsker et alkoholritt og glutenritt alternativ. Passer til sjømat, Grillmat og lyst kjøtt, eller som aperitif.

Lys lager

Norge / Troms

0,33 l

0,2 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 4520557

MACKS ØLBRYGGERI



04520557



Freeze Premium Alkoholri

Freeze Premium er et mørkt og kraftig øl med aroma av karamell og røstet malt. Dette alkoholrie ølet har en markert fylde og balansert bitterhet. Passer til ost, storf, eller som aperitif.

Mørk lager

Norge / Troms

0,33 l

0,2 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2844652

MACKS ØLBRYGGERI



02844652



No Buzz, No Fuzz

En alkoholfri pilsner fra Røros Bryggeri. Passer alene og til det meste av mat.

Pilsner Norge / Sør-Trøndelag

0,33 l 0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 5321641

RØROS BRYGGERI



05321641



San Miguel Especial 0,0

En pilsner uten alkohol fra velkjente San Miguel. God og utpreget smak med lite bitterhet. Passer alene og til tapas eller grillmat.

Lys lager Spania

0,33 l 0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 4165072

BREWERY INTERNATIONAL



04165072



Staropramen Non-Alc

En autentisk lys lager fra pilsens hjemland, Tsjekkia. Perfekt balanse mellom sødme og bitterhet. Passer til grillmat, hamburgere og krydret mat.

Lys lager Tsjekkia

0,33 l 0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 5218912

BREWERY INTERNATIONAL



05218912



Paulaner Hefe Non Alcoholic

Ekte weissbiereglede uten alkohol. Alkoholen er forsiktig tatt vekk ved hjelp av en spesiell prosess som garanterer en typisk weissbieraroma, hvit skumtopp, fyldig smak og en fin maltkarakter. Er også lav på kalorier, rik på vitaminer og forfriskende lys. Passer til lette retter av svin, kylling og sjømat.

Lys lager Tyskland

0,5 l 0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 20 EPD-nr: 4348934

BREWERY INTERNATIONAL



04348934



Nanny State

Mørk gyllen på farge, toppet med et fint skum. Duft av tørkede blomster, krydder og sitrus. God frisket, balansert humle og lang ettersmak. Passer til storfe, lam og småvilt.

Hoppy ale Skottland

0,33 l 0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 4941233

CASK



04941233



Raspberry Blitz

Alkoholfri Berliner Weisse med bringebærrød farge. Aroma av friske bringebær. Lettdrikkelig og frisk med smak av hvetebackst og bringebær.

Surøl Skottland

0,33 l 0,5 % Vol

Ant. i D-pak: 24 EPD-nr: 5189212

CASK



05189212



Explorers Society

En frisk premium lager uten alkohol.

Lys lager

Norge / Aust-Agder

0,33 l

0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5220462

NBEV



04436473



Damm Free

Alkoholfri lager, brygget på blant annet ris. Brygges som Estrella Damm, der alkoholinnholdet trekkes ut etter bryggeprosessen. Passer til tapas og annen middelhavsmat.

Lys lager

Spania

0,25 l

0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2731719

HAUGEN-GRUPPEN



02731719



Estrella Damm NA

Alkoholfri lager. Brygget på samme måte som øl med alkohol, der alkoholinnholdet trekkes ut etter bryggeprosessen. Slik bevares den gode smaken.

Lys lager

Spania

0,33 l

0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 2389351

HAUGEN-GRUPPEN



02389351



Ginger Joe Non Alco

En alkoholfri, frisk og sprudlende ingefærøl som passer som mikser, leskedrikk og til krydret mat.

Ingefærøl

Storbritannia

0,33 l

0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5040894

MULTIBEV



05040894



VISSTE DU AT...?

ASKO tilbyr øl fra hele verden. Vi har nærmere 2000 ølsorter i vårt sortiment!

Peroni Libera 0,0%

Brygget på samme måte som Peroni Nastro Azzurro. Et alkoholritt alternativ med forfriskende, skarp og tilfredsstillende smak. Passer alene og til italiensk mat, samt til retter med lyst kjøtt, fugl eller fisk.

Lys lager

Italia

0,33 l

0,0 % Vol

Ant. i D-pak: 24

EPD-nr: 5286620

MULTIBEV



05286620





VISSTE DU AT...?

På de fineste
sommerdagene kan
humleplanten vokse opp
mot 20 cm i døgnet.



ØL PÅ FAT

Med et større utvalg enn noen gang av fatøl fra norske og utenlandske bryggerier er det ikke alltid lett å vite hva man skal velge, men det er et par grunnelementer for en god fatøl som ikke endrer seg uansett hvilket øl man setter på kranene. Her er tre tips til hvordan du kan sørge for å servere en perfekt fatøl denne våren.

Tekst: Jørn Idar Almås Kvig, Beer Enthusiast

Ha et rent og velfungerende tappesystem

Dette virker kanskje opplagt, men det er særdeles vanskelig å servere en perfekt øl fra fat om tappesystemet ikke er rent og velfungerende.

Det anbefales at man renser tappesystemet sitt hver tredje uke, og hver gang man setter på et nytt fat på kranen. Leverandørene du jobber med bør kunne hjelpe deg med å etablere gode rutiner for vasking og rensning av tappeutstyr. Dette gjøres ikke bare for å sikre at ølen du serverer smaker slik den skal, men også for å minske svinn og ølfeil grunnet oppsamling av protein-, gjær- og bakteriesamlinger som oppstår i koblinger, linjer og tappekraner.

Temperatur er essensielt for å tappe en perfekt fatøl

Undersøkelser viser at ølfat tar tre til fire ganger så lang tid å kjøle som de tar å varme opp. Selv om man har isbanker og kjølere med stor kapasitet, vil man risikere å få større skumdannelse enn ønsket, og man stresser smaksmolekylene i ølet. Som et resultat vil man risikere mye svinn i forbindelse med tapping og øl som har utviklet usmaker. Det anbefales derfor å lagre ølfat stående og kaldt, mellom 1 og 4 grader.

Alt avgjøres i glasset

Det er lett å glemme at selv om alt er perfekt med tappeanlegget og ølet som går gjennom det, kan det bli ødelagt om det tappes i dårlige glass. Og da snakker vi ikke bare om glassets form, men hvordan det har vært behandlet. Et rent glass er ikke bare fritt for synlig skit og merker, men også fri for skumhemmende rester som såpe, fett eller olje. Om man bruker kluter risikerer man at det fester seg stoff på glassene, og en klut kan bidra med kjemiske aromaer og bakterier direkte på glasset. Unngå å vaske glasset i oppvaskmaskiner, det anbefales å bruke dedikerte glassvaskere og la de rene glassene lufttørke.

Til sist vil vi bare si at det å ta litt eierskap over eget tappeanlegg ikke bare skaper en bedre opplevelse for kunden, men også sørger for direkte besparelser på bunnlinje med redusert svinn og reklamasjon. Med gode rutiner og system blir det ikke en stor jobb, og flere av våre leverandører tilbyr også kurs og opplæring i dette. Benytt dere av mulighetene og samarbeidene dere har i hverdagen.

Aass Pilsner

Et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Ølet har en frisk smak med lav sødme og tydelig bitterhet. Bruk av Saazerhumle for å få mer likhet til den originale tysk/tsjekkiske pilsen. Brygget etter renhetsloven. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

*Lys lager**Norge / Buskerud*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4019089**

AASS BRYGGERI



04019089

**Aass LITE - Vienna Lager**

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.

*Gyllen lager (lite)**Norge / Buskerud*

30 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4877254**

AASS BRYGGERI



04877254

**Aass Bayer**

Et nøttebrunt øl med søtlig og røstet aroma av korn og malt. Ølet har en fyldig smak med moderat sødme og balansert bitterhet. Det brukes en bryggemetode – dekoksjon – som gir ølet en dypere maltsødme og smak. Brygget etter renhetsloven. Passer til kraftige og tunge smaker.

*Mørk lager**Norge / Buskerud*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **2994671**

AASS BRYGGERI



02994671

**Aass IPA**

Et kobberrødt øl med aroma av humle, blomst og frukt. Ølet har en tydelig humlesmak med høy bitterhet og fruktighet. Et humledrevet øl med amerikansk humle. Ølet tørrhumles, noe som gir det en kraftig smak med aromaer som sitrus og furunål. Brygget etter renhetsloven. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

*Gyllen ale (IPA)**Norge / Buskerud*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4461745**

AASS BRYGGERI



04461745

**Aass Vienna Lager (Classic)**

Et gyllent øl med søtlig aroma av korn og malt. 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. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

*Gyllen lager**Norge / Buskerud*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4461661**

AASS BRYGGERI



04461661

**Lundetangen Pilsnerøl**

Et strågult øl med aroma av korn, malt og humle. Frisk smak med moderat sødme og tydelig bitterhet. Bryggemetoden dekoksjon gir ølet en fyldigere maltsmak. Brygget etter renhetsloven. Passer til salte, krydrede og sterke smaker.

*Lys lager**Norge / Buskerud*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4019097**

AASS BRYGGERI



04019097



Aass Eplecider

En tørr cider med frisk og fruktig smak. Mørk gyllen med tydelig eplesmak og lett syrlighet. Nytes best avkjølt, gjerne med isbiter.

Cider

Norge / Buskerud

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5029673**

AASS BRYGGERI



05029673

**Aass Kirsebær cider**

En tørr eplecider med frisk smak av kirsebær. Mørk rød med tydelig fruktighet og lett syrlighet fra epler. Nytes best avkjølt, gjerne med isbiter.

Cider

Norge / Buskerud

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5029681**

AASS BRYGGERI



05029681

**Isbjørn**

Ølet har mer humlearoma enn de nordiske pilsnertypene, noe som gir en fin bitterhet og friskhet. Passer til lyst kjøtt, storfe, svinekjøtt og som aperitif.

Lys lager

Norge / Troms

30 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4697678**

MACKS ØLBRYGGERI



04697678

**Isbjørn Lite GF**

Et glutenfritt lavkaloriel med frisk smak og en fin og markert bitterhet. Inneholder 70 % færre karbohydrater og 30 % mindre kalorier enn vanlig pilsnerøl. Passer til grillmat og lyst kjøtt.

Lys lager

Norge / Troms

30 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4698148**

MACKS ØLBRYGGERI



04698148

**Haakon Senior**

En fyldig og smaksrik mørk lager med mildt maltpreg og noe sødme. Brygget på samme oppskrift og fremgangsmåte som den klassiske Mack Haakon, men med 6,5 % alkohol og ufiltrert. Passer til lam, vilt, ost og storfe.

Mørk lager

Norge / Troms

30 l

6,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5054135**

MACKS ØLBRYGGERI



05054135

**Sex IPA**

En lys og fruktig IPA fra Mack Mikrobryggeri med masse aromahumle. Bitter og fruktig på samme tid. Passer til grillmat og sterk mat.

IPA

Norge / Troms

30 l

6,9 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5055405**

MACKS ØLBRYGGERI



05055405



Cider Secco

En smakfull sider laget på base av fruktvin. Mack Cider Secco har en frisk smak av epler og bær, med en halvtørre avslutning. Passer som aperitiff og til lyst kjøtt og vegetariske retter.

*Cider**Norge / Troms*

30 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5179791**

MACKS ØLBRYGGERI



05179791

**Spitsbergen IPA**

Sterk og overgjæret Indian Pale Ale som er en humlebombe av dimensjoner. Store mengder amerikansk humle tilsettes i flere av bryggeprosessene og gir en fin bitterhet og smak av tropiske frukter. Passer til krydret mat og dessert.

*IPA**Norge / Svalbard*

30 l

7,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5055850**

SVALBARD BRYGGERI



05055850

**Staropramen Premium**

En autentisk lys lager fra pilsens hjemland, Tsjekkia. Et øl med perfekt balanse mellom sødme og bitterhet. Passer til grillmat, hamburgere og krydret mat.

*Lys lager**Tsjekkia*

30 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5121546**

BREWERY INTERNATIONAL



05121546

**Blue Moon Belgian White**

En forfriskende, ufiltrert hveteøl i belgisk stil. Krydret med fersk koriander og appelsinskall for en unik kompleks smak og en uvanlig elegant avslutning. Passer til sjømat, scampi, kyllingretter og asiatisk mat.

*Hveteøl**Belgia*

30 l

5,4 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5122320**

BREWERY INTERNATIONAL



05122320

**Kirin**

Et av de mest kjente ølmerkene i Japan og store deler av Asia. Friskt og velbalansert brygg som kan nytes alene eller sammen med asiatisk og japansk mat. Passer perfekt til sushi.

*Lys lager**Japan*

30 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4040986**

BREWERY INTERNATIONAL



04040986

**Founders All Day IPA**

En lettdrikkelig og frisk IPA, brygget på en kompleks serie av malt, humle og korn. Godt balansert for optimal aroma og smak. Passer godt til fugl, oksekjøtt og krydret mat.

*IPA**USA*

29,3 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4403630**

BREWERY INTERNATIONAL



04403630



Stone Go To IPA

En fruktig session IPA med mye bitterhet. En stor mengde humle blir tilsatt i den siste delen av bryggeprosessen og får dermed frem en kraftig smak og aroma med ønskelig bitterhet. Fantastisk humlearoma med hint av fersken, sitrus og melon. Passer til grillet laks, kylling og cheddarost.



IPA

USA

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 4776233

BREWERY INTERNATIONAL



04776233

Spitfire Amber

Et øl som er oppkalt etter det legendariske Spitfire-flyet. Brygget for første gang i 1990 for å feire 50-årsjubileet for The Battle of Britain. Et perfekt balansert øl med hint av syltetøy, røde druer og pepper. Fruktig finish med hint av bringebær og krydder. Passer til Fasn' chips, oster, stek og grillet kjøtt.



Ale

England

30 l

4,2 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 5302559

BREWERY INTERNATIONAL



05302559

Kona Big Wave

En sommerlig og frisk golden ale med fin balanse og tropisk preg. Passer alene eller til sjømat, fjærkre, salat og lette pastaretter.



Golden ale

Hawaii

30 l

4,4 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 4613881

BREWERY INTERNATIONAL



04613881

ACE Pineapple Craft Cider

Verdens første sider med smak av ananas. Inspirert av produsentens årlige familieturer til de vakre hawaiiiske øyene. Ideell for tropisk varme og fuktig klima. Passer til BBQ og baconretter.



Cider

USA

20 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 5066733

BREWERY INTERNATIONAL



05066733

Kona Hanalei Island IPA

En forfriskende og fruktig IPA fra Kona Brewing. Produsert til ære for den frodige Hawaii-øya Kauai, også kjent som Garden Isle, samt Hawaiis høyt elskede klassiske POG-juice – en blanding av pasjonsfrukt, appelsin og guava. Passer til sjømat, taco, pizza og pasta.



IPA

Hawaii

30 l

4,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 5137310

BREWERY INTERNATIONAL



05137310

Kona Longboard

Forfriskende hawaiiisk lager med moderat humlesmak. Gjæret og lagret i fem uker ved lave temperaturer for myk smak. En delikat, lett krydret humlearoma som utfyller maltet. Passer til lyst kjøtt, men også mer krydrede retter som kylling med urter, hvitløk og pizza.



Lys lager

Hawaii

30 l

4,6 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: 4613899

BREWERY INTERNATIONAL



04613899

Paulaner Hefe

Tysk Hefe-Weissbier, et forfriskende og godt hveteøl med høy skumtopp. Fruktig og kremet smak med preg av sitrus, pære og eple og med hint av karamell. Fruktig aroma preget av lyst og gyllent malt, korn, banan, urter og med hint av røyklukt. Passer som aperitiff og til svinekjøtt.

*Hveteøl**Tyskland*

30 l

5,5 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **4165080**

BREWERY INTERNATIONAL



04165080

**Z-Cider original**

En frisk og leskende premium sider fra England med råvarer av ypperste kvalitet. Sideren kommer i tre smaksvarianter: Eple, røde bær og appelsin. Ren smak av nypressede epler. Passer som tørsteslukker og aperitiff.

*Cider**England*

30 l

4,7 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5024005**

BREWERY INTERNATIONAL



05024005

**Peroni Nastro Azzurro fatøl**

Italiensk pilsnerøl karakterisert av en lys gyllen farge med fin duft av korn, malt, lyst brød og sitrus. Passer alene, samt til italiensk mat og retter med lyst kjøtt, fugl og fisk.

*Lys lager**Italia*

30 l

5,1 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **1911544**

MULTIBEV



01911544

**Asahi Super Dry fatøl**

Lyst gult øl brygget på vann, malt, humle, ris og gjær. Bløt smak med lite bitterhet. Fruktig duft og ren smak, men med lite ølpreg. Passer til mat med mye smak og kryddertoner, sushi og sashimi.

*Lys lager**Japan*

30 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **5177613**

MULTIBEV



05177613

**Grolsch fatøl**

En lys gyllen premium lager med lett, frisk duft. Bløtt anslag og fin lett bitterhet, men fortsatt ganske dempet. Lett bitter finish. Et forfriskende og letttdrikkelig øl som passer som aperitiff og til lettere mat som kylling, svin og skalldyr.

*Lys lager**Nederland*

30 l

5,0 % Vol

Ant. i D-pak: 1

EPD-nr: **1911551**

MULTIBEV



01911551

**Pilsner Urquell fatøl**

Den originale pilsner siden 1842. Gyllen farge, god og harmonisk smak, distinkt og fin bitterhet, med fin aroma av humle, fullendt smak og forfriskende effekt. Passer til lyst kjøtt og fisk.

*Pilsner**Tsjekkia*

30 l

4,4 % Vol

Ant. i D-pak: 1

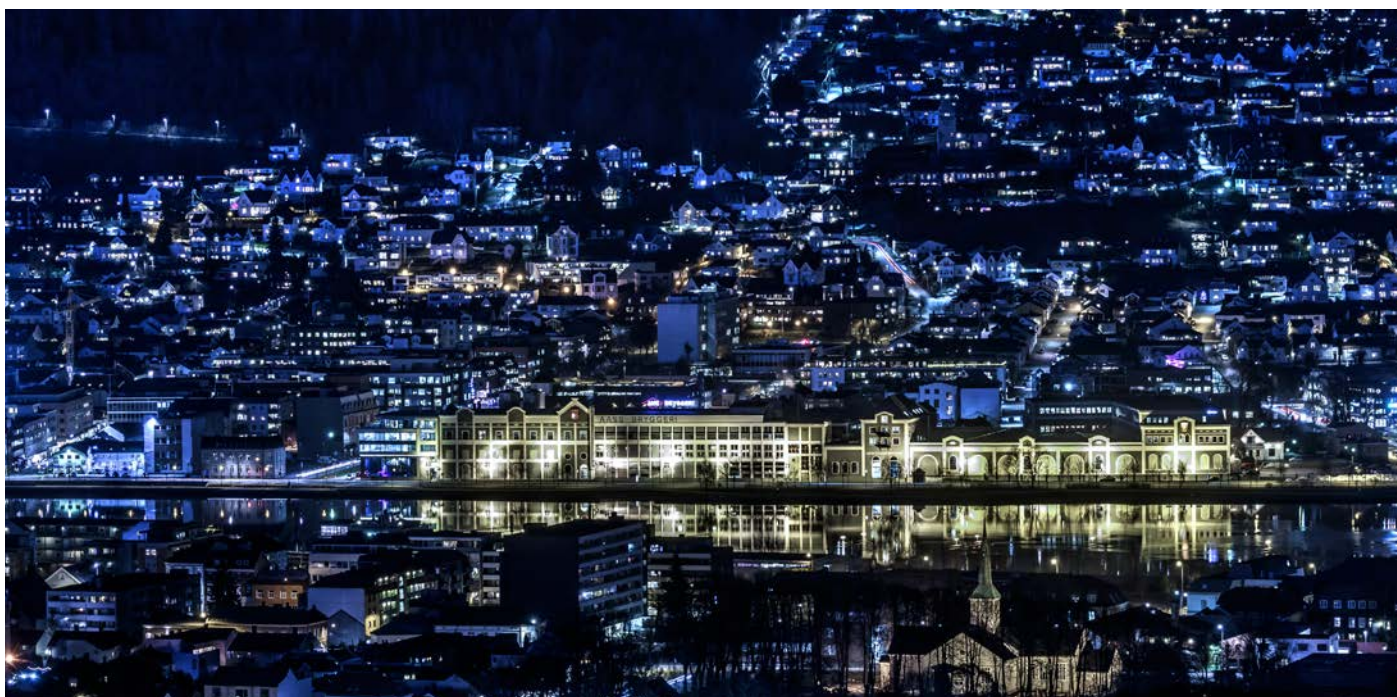
EPD-nr: **1086826**

MULTIBEV



01086826





Aass Bryggeri - Norges eldste bryggeri - har siden 1834 ligget sentralt plassert i byen der det ligger og spiller seg i Drømmenselven.

Øl på flaske, boks, fat og tank fra Aass Bryggeri

Hovedleverandør av øl til flere utesteder og festivaler

Aass Bryggeri ble etablert i 1834 og er Norges største 100 % norskeide bryggeriselskap. Bryggeriet er familieeid og drives i dag av femte generasjon Aass. Med merkevarene Aass, Lundetangen og Bryggerhuset er Aass Bryggeri hovedleverandør til flere utsteder og festivaler på Østlandet.

Aass Bryggeri er i dag en moderne industribedrift som produserer om lag 30 millioner liter øl, cider og mineralvann. Gjennom familiegenerasjoner har råvarer, kvalitet, smak og kjærlighet til faget spilt en stor rolle. Og selv om bryggeriet har et høyteknologisk kontrollrom og topp moderne bryggeriutstyr, er det fremdeles mye håndverk i jobben som utføres.

ET BRYGGERI I VEKST OG UTVIKLING

Med et ønske om færre lastebiler på veiene, bedre fyllingsgrad på lastebilene og at butikker og utsteder skal kunne få levert alt

det de trenger av produkter på en lastebil, har Aass Bryggeri nasjonalt valgt å levere produktene sine via grossister. Nytt og moderne bryggeriutstyr forbedrer effektiviteten og kvaliteten, og sørger ikke minst for en mer bærekraftig produksjon der det fokuseres på miljøvennlige løsninger som blant annet vannreduksjon og varmegjenvinning.

BREDT ØLSORTIMENT – LEVERER SMÅ OG STORE TEKNISKE INSTALLASJONER

Bryggeriets serviceapparat leverer ferdig montert og tappeklart ølanlegg for fat og tank, kjøleskap for flasker og bokser samt glassvaskere for å bevare kvalitet i glasset frem til sluttbruker. Vakttelefon for tappeanlegg med utvidet åpningstid gir en ekstra trygghet til deg som kunde. Bryggeriet har et godt utvalg glass og salgsfremmende profileringsmateriell, og tilbyr tjenester som tappekurs, ølskole med øllokk og muligheten til å brygge sitt eget øl. Aass Bryggeri har et bredt ølsortiment og leverer både små og store tekniske installasjoner til flere utsteder og festivaler på Østlandet.



AASS SALGSSJEF UTELIV – TROND JENSEN

- Hovedleverandør på flere utesteder og festivaler på Østlandet
- Eget salgs- og serviceapparat for å kunne levere øl nasjonalt
- Leverer med egne tankbiler, samt fat, flasker og bokser via ASKO

*Ønsker du Aass som hovedleverandør på øl,
ta kontakt med oss på 32 26 60 00 eller kontakt oss på www.aass.no*



AASS BRYGGERIS ØLSKOLE – lære mer om øl i og til maten

- I Gildehallen og Bryggerhuset arrangerer vi ølskoler
- Vi kan være behjelpelig med å sette øl til menyen og opplæring i å bruke øl i og til maten

*Ønsker du mer informasjon, ta kontakt med
Anders Lien på 474 78 928 eller anders.lien@aass.no.*



PILOTBRYGGERIET BRYGGERHUSET – Brygg ditt eget øl

- Passer for utesteder som har et ønske om et eget og unikt øl, har tilgjengelige tappelinjer og har kapasitet til minstevolumet på 900 liter på 20 liter engangsfat

*Ønsker du mer informasjon, ta kontakt med
Gard Karlsnes på 932 27 643 eller gard.karlsnes@aass.no.*



VISSTE DU AT?

Tappekraner er viktig å ta vare på. Uten skikkelig rens vil det kunne bygge seg opp bakterier og smuss som gir usmak på ølet.



ASKO

SERVERING

askoservering.no