

## Frisider eple

Alkoholfri

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Steinalderen (ca. 10 000 - 1800 f.Kr.)

#### Historisk narrativ

Produkt knytt til dei tidlegaste råvaretradisjonane i Nordfjord, med naturlege gjæringsspor og fruktpreg frå landskapet.

#### Råvarer

Honning, ville bær, ville eple, urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Råvarer kunne blitt knuste for hand i stein- eller trekar, blanda med vatn og naturleg gjær frå frukt/honning, og latt stå svalt for spontan fermentering før enkel tapping.



#### Type

Alkoholfri norsk handverksider

#### Alkoholinnhold

<0,7 %

#### Sukkerinnhold

100 g/l

#### Farge

Middels dyp gyllengul

#### Aroma

Sammensatt, eplepreget og litt krydret aroma med innslag av bakt frukt, skogbunn og urt

#### Smak

Saftig preg av syrlige modne epler og litt fasthet, hint av krydder, eplekake og urt. Myk brus

#### Passer til

Fisk, lyst kjøtt, svin

#### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

#### EPD

6136717

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Askø, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde og flere andre utsalg

## Frisider eple, granskudd, einebær og hylleblomst

Alkoholfri

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Steinalderen (ca. 10 000 - 1800 f.Kr.)

#### Historisk narrativ

Produkt knytt til dei tidlegaste råvaretradisjonane i Nordfjord, med naturlege gjæringsspor og fruktpreg frå landskapet.

#### Råvarer

Honning, ville bær, ville eple, urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Råvarer kunne blitt knuste for hand i stein- eller trekar, blanda med vatn og naturleg gjær frå frukt/honning, og latt stå svalt for spontan fermentering før enkel tapping.



### Type

Alkoholfri norsk handverksider

### Alkoholinnhold

<0,7 %

### Sukkerinnhold

100 g/l

### Farge

Middels dyp gul

### Aroma

Sammensatt, eplepreget og sval aroma med innslag av barnål, einebær, urt og hylleblomst

### Smak

Saftig og myk med god friskhet og litt fasthet, preg av eple, hylleblomst, einer og barnål

### Passer til

Lam, Sau, Storfilt, Svin

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6137475

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde og flere andre utsalg

## Frisider eple og bringebær

Alkoholfri

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Steinalderen (ca. 10 000 - 1800 f.Kr.)

#### Historisk narrativ

Produkt knytt til dei tidlegaste råvaretradisjonane i Nordfjord, med naturlege gjæringsspor og fruktpreg frå landskapet.

#### Råvarer

Honning, ville bær, ville eple, urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Råvarer kunne blitt knuste for hand i stein- eller trekar, blanda med vatn og naturleg gjær frå frukt/honning, og latt stå svalt for spontan fermentering før enkel tapping.



#### Type

Alkoholfri norsk handverksider

#### Alkoholinnhold

<0,7 %

#### Sukkerinnhold

100 g/l

#### Farge

Middels dyp rød

#### Aroma

Sammensatt, bringebærpreget og sval aroma. Friske bær.

#### Smak

Saftig og myk med god friskhet og litt fasthet, tydelig preg av bringebær og frisk syre.

#### Passer til

Lam, Sau, Storfilt, Svin, Ost

#### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

#### EPD

6137632

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Askø, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde og flere andre utsalg

## Attåt sider gardseple

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Bronsealderen (ca. 1700 - 500 f.Kr.)

#### Historisk narrativ

Produkta i denne epoken peikar mot tidlege, meir organiserte gjæringstradisjonar der lokale råvarer blir foredla med jamnare handverk.

#### Råvarer

Korn, honning, ville urter, tidlege fruktråvarer

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Råvarer kunne blitt knuste eller mølte, blanda med vatn i trekar og sett til spontan gjæring, med enkel overføring mellom kar for klarare uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft av eple som er gjæret, filtrert og tilsatt kullsyre



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

4,5 %

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Lys gyllen

### Aroma

Friskt preg av epler og frukt

### Smak

Ren, fyldig og frisk smak av epler

### Passer til

Aperitiff, skalldyr, dessert

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6073357

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple og bringebær

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Bronsealderen (ca. 1700 - 500 f.Kr.)

#### Historisk narrativ

Produkta i denne epoken peikar mot tidlege, meir organiserte gjæringstradisjonar der lokale råvarer blir foredla med jamnare handverk.

#### Råvarer

Korn, honning, ville urter, tidlege fruktråvarer

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Råvarer kunne blitt knuste eller mølte, blanda med vatn i trekar og sett til spontan gjæring, med enkel overføring mellom kar for klarare uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra epler og bringebær er fermentert med villgjær



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

4,5 %

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Middels dyp oransjersosa

### Aroma

Ung og fokusert aroma av ferske epler og bringebær, litt urter og blomster

### Smak

Livlig med god friskhet og myk brus, saftig preg av eple og bringebær, hint av eplekjerne og urter

### Passer til

Fisk, lyst kjøtt, grønnsaker

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6073894

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Jernalderen (ca. 500 f.Kr. - 800 e.Kr.)

#### Historisk narrativ

Desse produkta blir knytte til jernalderens gardskultur i Nordfjord, med eit tydeleg lokalt anker i historia rundt Eidehøvdingen.

#### Råvarer

Korn, honning, eple, bær og urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra basar kunne blitt lagde i trekar med handstyrt temperatur, filtrerte med tøy/halm og lagra svalt i mindre kar før servering i gilde og samlingar.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft av eple som er gjæret, filtrert og tilsatt kullsyre



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

6,5 %

### Sukkerinnhold

28 g/l

### Farge

Lys gyllen

### Aroma

Friskt preg av epler og frukt

### Smak

Ren, fyldig og frisk smak av epler

### Passer til

Aperitiff, skalldyr, dessert

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6432504

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider kryddereple

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Jernalderen (ca. 500 f.Kr. - 800 e.Kr.)

#### Historisk narrativ

Desse produkta blir knytte til jernalderens gardskultur i Nordfjord, med eit tydeleg lokalt anker i historia rundt Eidehøvdingen.

#### Råvarer

Korn, honning, eple, bær og urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra basar kunne blitt lagde i trekar med handstyrt temperatur, filtrerte med tøy/halm og lagra svalt i mindre kar før servering i gilde og samlingar.

#### Dagens produksjonsmetode

Tradisjonell sidergjæring smaksatt med krydderblending



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

6,5 %

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Lys gyllen, rødlig

### Aroma

Frisk eplearoma med hint av krydder

### Smak

Syrlig og frisk smak av epler med hint av tradisjonelle julekrydder

### Passer til

Aperitiff, ost, dessert

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6438899

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

# Attåt sider eple, kirsebær, solbær og rips

Sider

## Produktet i tidslinja

### Tidsperiode

Jernalderen (ca. 500 f.Kr. - 800 e.Kr.)

### Historisk narrativ

Desse produkta blir knytte til jernalderens gardskultur i Nordfjord, med eit tydeleg lokalt anker i historia rundt Eidehøvdingen.

### Råvarer

Korn, honning, eple, bær og urter

### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra basar kunne blitt lagde i trekar med handstyrt temperatur, filtrerte med tøy/halm og lagra svalt i mindre kar før servering i gilde og samlingar.

### Dagens produksjonsmetode

Kaltpresset råsaft fra epler, kirsebær, solbær og rips er fermentert med villgjær



## Type

Sider

## Alkoholinnhold

7,5 %

## Sukkerinnhold

20 g/l

## Farge

Middels dyp rød

## Aroma

Ung og fokusert aroma av ferske epler, kirsebær, solbær og rips, med hint av krydder og urter

## Smak

Saftig og myk, preg av eple, rips, kirsebær og solbær, litt krydder, kjeks og urt

## Passer til

Fisk, lyst kjøtt, grønnsaker

## Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

## EPD

6438832

## Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt pæresider

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Jernalderen (ca. 500 f.Kr. - 800 e.Kr.)

#### Historisk narrativ

Desse produkta blir knytte til jernalderens gardskultur i Nordfjord, med eit tydeleg lokalt anker i historia rundt Eidehøvdingen.

#### Råvarer

Korn, honning, eple, bær og urter

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra basar kunne blitt lagde i trekar med handstyrt temperatur, filtrerte med tøy/halm og lagra svalt i mindre kar før servering i gilde og samlingar.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft av norske pærer, gjæret og lagret på ståltank



#### Type

Sider

#### Alkoholinnhold

5 %

#### Sukkerinnhold

30 g/l

#### Farge

Lys gul

#### Aroma

Frisk og mild fruktaroma

#### Smak

Lett fruktig og frisk smak av pære

#### Passer til

Aperitiff, skalldyr, lyst kjøtt

#### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

#### EPD

6611776

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple og bringebær

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Vikingtida (ca. 800 - 1050)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar overgang frå råvarebasert fermentering til meir etablerte sideruttrykk med lokal frukt i sentrum.

#### Råvarer

Honning, eple, bær, bygg

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Most eller honningbase kunne blitt gjæra i trekar med lokal gjærkultur, overført mellom kar for klaring og lagra kjøleg før servering i lag og handelsmiljø.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra epler og bringebær er fermentert med villgjær



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

6,5 %

### Sukkerinnhold

20 g/l

### Farge

Middels dyp oransjersosa

### Aroma

Ung og fokusert aroma av ferske epler og bringebær, litt urter og blomster

### Smak

Livlig med god friskhet og myk brus, saftig preg av eple og bringebær, hint av eplekjerne og urter

### Passer til

Fisk, lyst kjøtt, grønnsaker

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6438519

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Vikingtida (ca. 800 - 1050)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar overgang frå råvarebasert fermentering til meir etablerte sideruttrykk med lokal frukt i sentrum.

#### Råvarer

Honning, eple, bær, bygg

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Most eller honningbase kunne blitt gjæra i trekar med lokal gjærkultur, overført mellom kar for klaring og lagra kjøleg før servering i lag og handelsmiljø.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra epler, jordbær og rabarbra som er gjæret, filtrert og tilsatt kullsyre



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

6,5 %

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Lys rosa

### Aroma

Frisk og fruktig lukt av eple og jordbær

### Smak

Lett fruktig smak av bær med syrepreg

### Passer til

Aperitiff, skalldyr, dessert

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6438568

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Mellomalderen (ca. 1050 - 1537)

#### Historisk narrativ

Produktet blir plassert i ei tid der frukthagekultur og stabil siderproduksjon tek form i regionen.

#### Råvarer

Eple, pærer, bær, korn

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Frukt frå etablerte hagar kunne blitt pressa med enkel mekanisk presse, gjæra kontrollert i tønner, og justert med blending mellom batchar for jamnare stil.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra epler, jordbær og rabarbra som er gjæret, filtrert og tilsatt kullsyre



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

4,5 %

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Lys rosa

### Aroma

Frisk og fruktig lukt av eple og jordbær

### Smak

Lett fruktig smak av bær med syrepreg

### Passer til

Aperitiff, skalldyr, dessert

### Emballasje

75 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6073902

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal

## Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Sider

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Mellomalderen (ca. 1050 - 1537)

#### Historisk narrativ

Produktet blir plassert i ei tid der frukthagekultur og stabil siderproduksjon tek form i regionen.

#### Råvarer

Eple, pærer, bær, korn

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Frukt frå etablerte hagar kunne blitt pressa med enkel mekanisk presse, gjæra kontrollert i tønner, og justert med blending mellom batchar for jamnare stil.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra epler, jordbær og rabarbra som er gjæret, filtrert og tilsatt kullsyre



### Type

Sider

### Alkoholinnhold

4,5 % og 5%

### Sukkerinnhold

30 g/l

### Farge

Lys rosa

### Aroma

Frisk og fruktig lukt av eple og jordbær

### Smak

Lett fruktig smak av bær med syrepreg

### Passer til

Aperitiff, skalldyr, dessert

### Emballasje

33 cl aluboks med pant

### EPD

4,5%: 5746938 | 5%: 6450639

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsalgt | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsalgt

### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 4,5 %)

## Gardsakevitt

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

#### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

#### Råvarer

Korn, poteter, urter, krydder

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Nøytralt potetbrennevin laget med norske poteter, krydderdestillert med karve, fennikel, rødkløver, rabarbra og andre krydder og vekster



#### Type

Fatlagret akevitt

#### Alkoholinnhold

40%

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Middels gyllengul

#### Aroma

Sval og fokusert aroma preget av fersk karve, litt sitrongress, anis, koriander og fat

#### Smak

Nyansert, preget av karve, med innslag av sitrus, anis, fat og vanilje, samt streif av eple og rabarbra

#### Passer til

De fleste anledninger

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6612956

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Gardsakevitt

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

#### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

#### Råvarer

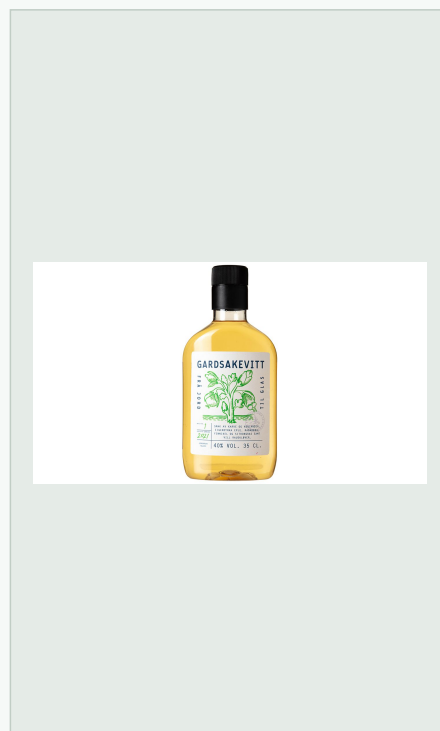
Korn, poteter, urter, krydder

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Nøytralt potetbrennevin laget med norske poteter, krydderdestillert med karve, fennikel, rødkløver, rabarbra og andre krydder og vekster



#### Type

Fatlagret akevitt

#### Alkoholinnhold

40%

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Middels gyllengul

#### Aroma

Sval og fokusert aroma preget av fersk karve, litt sitrongress, anis, koriander og fat

#### Smak

Nyansert, preget av karve, med innslag av sitrus, anis, fat og vanilje, samt streif av eple og rabarbra

#### Passer til

De fleste anledninger

#### Emballasje

35 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6612725

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Gardsakevitt sommer

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

#### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

#### Råvarer

Korn, poteter, urter, krydder

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Nøytralt norsk potetbrennevin krydderdestillert med karve, anis, koriander, dill og sitrus



#### Type

Ulagret akevitt

#### Alkoholinnhold

40%

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Blank

#### Aroma

Sval og fokusert aroma av karve, anis, koriander, dill og sitrus

#### Smak

Nyansert og karvepreget med innslag av sitrus, anis, dill, vanilje, samt hint av eple og rabarbra

#### Passer til

Fisk og sjødyr, lyst kjøtt

#### Emballasje

35 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6510358

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Gardsakevitt jul

### Brennevin

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

##### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

##### Råvarer

Korn, poteter, urter, krydder

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

##### Dagens produksjonsmetode

Nøytral brennevin av norske poteter, krydderdestillert og lagret på sherryfat



#### Type

Fatlagret akevitt

#### Alkoholinnhold

40%

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Dyp gyllengul

#### Aroma

Aroma av karve, nellik, anis, koriander og fat

#### Smak

Karvepreg med innslag av sitrus, anis, fat og vanilje, samt streif av eple og nellik

#### Passer til

Alle typer kjøtt, Avec

#### Emballasje

35 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6653430

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt juleakevitt

### Brennevin

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

##### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

##### Råvarer

Korn, poteter, urter, krydder

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

##### Dagens produksjonsmetode

Norsk potetbrennevin redestillert med krydder og urter, lagret på spanske sherryfat i minst 12 måneder



#### Type

Fatlagret akevitt

#### Alkoholinnhold

38 %

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Mørk brun

#### Aroma

Aroma av nellik og karve

#### Smak

Karve med toner av einebær, nellik, sitrus og anis. Godt integrert fatpreg

#### Passer til

Lam, sau og svin, kaker og dessert

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork (flasken kan avvike fra bildet siden vi er i en prosess med å bytte flasketype)

#### EPD

6628481

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt akevitt

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Destillasjonens tidsalder (ca. 1500 - 1800)

#### Historisk narrativ

Produktet representerer perioden der destillasjon blir eit tydeleg handverk og krydderprofilen får større rolle.

#### Råvarer

Korn, poteter, urter, krydder

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Gjæra råstoff kunne blitt varma i koparapparat over open eld, destillat samla i fraksjonar, krydder trekt inn i spriten og lagra på fat for avrunda uttrykk.

#### Dagens produksjonsmetode

Nøytral potetbrennevin laget på norske poteter, lagret på spanske sherryfat i minst 6 måneder



#### Type

Fatlagret akevitt

#### Alkoholinnhold

38 %

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Middels dyp gyllengul

#### Aroma

Aroma preget av karve og sitrus, med innslag av fat og vanilje

#### Smak

Middels fylde med preg av karve, sitrus og litt fat

#### Passer til

Lam og sau, svin

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6631394

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt eplebrennevin

### Brennevin

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

##### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

##### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

##### Dagens produksjonsmetode

Blanding av kald-destillert eplemost og brennevin, lagret på stålfat i minimum 2 uker



#### Type

Fruktbrennevin

#### Alkoholinnhold

38%

#### Sukkerinnhold

260 g/l

#### Farge

Svak gul til mørk brun

#### Aroma

Fruktig

#### Smak

Eple og frukt

#### Passer til

Lyst kjøtt og svin

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6614655

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt fatlagra eplebrennevin

### Brennevin

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

##### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

##### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

##### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset eplemost som er fermentert, destillert og lagret på sherryfat i minimum 12 måneder



#### Type

Fruktbrennevin

#### Alkoholinnhold

38%

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Gyllen brun

#### Aroma

Lett fruktig med friske toner

#### Smak

Toner av eple med tydelig fatpreg, balansert sødme og lang avslutning med hint av sherry

#### Passer til

Lam, sau og svin

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6617666

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt eplelikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Blanding av kald-destillert eplemost og brennevin. Lagret på stålfat i minst 2 uker.



### Type

Likør, frukt og bær

### Alkoholinnhold

21 %

### Sukkerinnhold

350 g/l

### Farge

Svak gul til mørk brun

### Aroma

Fruktig og lett aroma av eple

### Smak

Høy konsentrasjon av eple og frukt. Frisk syre.

### Passer til

Svin, Avec

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6612535

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt bringebærlikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

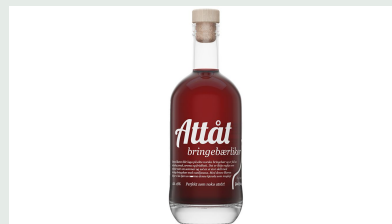
Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpressede norske bringebær blendet med brennevin og smaksatt med vanilje. Lagret på stålfat.



#### Type

Likør, frukt og bær

#### Alkoholinnhold

18 %

#### Sukkerinnhold

292 g/l

#### Farge

Klar, dyp rød

#### Aroma

Fruktig aroma preget av bringebær og urter, hint av vanilje

#### Smak

Fruktig og søt med middels fylde og preg av bringebær, urter og litt sitrus

#### Passer til

Friske desserter, Avec

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork (flasken kan avvike fra bildet siden vi er i en prosess med å bytte flasketype)

#### EPD

6611644

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt plommelikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Blanding av kald-destillert plommestov og brennevin. Lagret på stålfat i minst 2 uker.



### Type

Likør, frukt og bær

### Alkoholinnhold

21 %

### Sukkerinnhold

220 g/l

### Farge

Mørk rød

### Aroma

Fruktig og lett aroma

### Smak

Høy konsentrasjon av plomme og frisk frukt

### Passer til

Mørkt kjøtt og Avec

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6631683

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt jordbær og rabarbralikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpressede norske jordbær og rabarbra blendet med brennevin. Lagret på stålfat.



### Type

Likør, frukt og bær

### Alkoholinnhold

16 %

### Sukkerinnhold

300 g/l

### Farge

Mørk rød

### Aroma

Aroma av jordbær og rabarbra

### Smak

Frisk smak av jordbær med hint av rabarbra

### Passer til

Sjømat, lyst kjøtt, salater og Avec

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6631691

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt ripslikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpresset råsaft fra norske rips blandet med nøytralt brennevin og balansert med sukker



#### Type

Likør, frukt og bær

#### Alkoholinnhold

18 %

#### Sukkerinnhold

350 g/l

#### Farge

Dyp rød

#### Aroma

Frisk og ren aroma av bær

#### Smak

Syrlig og frisk smak av rips med fyldig og lang avslutning

#### Passer til

Lyst kjøtt og Avec

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6631568

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt solbærlikør

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpressede norske solbær blendet med tradisjonelt brennevin. Lagret på ståltanker før tapping.



### Type

Likør, frukt og bær

### Alkoholinnhold

18 %

### Sukkerinnhold

250 g/l

### Farge

Mørk lilla

### Aroma

Frisk aroma av solbær

### Smak

Fyldig, syrlig og tydelig preg av solbær

### Passer til

Mørkt kjøtt og Avec

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6631659

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt likør av moreller

Likør

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Fjordgardane (ca. 1800 - 1950)

#### Historisk narrativ

Produktet speglar fjordgardane si utvikling med foredla frukt, lokal identitet og meir raffinert handverk.

#### Råvarer

Eple, plommer, bær, rabarbra

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Lokale fruktråvarer kunne blitt pressa eller trekt ut i alkohol på garden, filtrert grovt, søta/justert etter smak og modna i tank eller fat før tapping i små volum.

#### Dagens produksjonsmetode

Kaldpressede norske moreller blendet med tradisjonelt brennevin. Lagret på stålfat før tapping.



### Type

Likør, frukt og bær

### Alkoholinnhold

21 %

### Sukkerinnhold

285 g/l

### Farge

Mørk rødlilla

### Aroma

Lukt av moreller

### Smak

Smak av moreller

### Passer til

Mørkt kjøtt og Avec

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6631493

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt distilled gin

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

London Dry Gin

#### Alkoholinnhold

43 %

#### Sukkerinnhold

3 g/l

#### Farge

Blank

#### Aroma

Myk aroma preget av einerbær, kvann og sitrus

#### Smak

Aromatisk gin med god fylde og preg av einerbær, kvann og sitrus

#### Passer til

Aperitif, skaldyr, fisk

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6631469

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt pink gin

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

Pink Gin

#### Alkoholinnhold

43 %

#### Sukkerinnhold

10 g/l

#### Farge

Lys rosa

#### Aroma

Tydelig preg av bringebær, urter og einerbær, med innslag av tyttebær og kvann

#### Smak

Fruktig og urtepreget med god fylde og friskhet, preg av bringebær, einerbær, kvann og tyttebær

#### Passer til

Aperitif, skaldyr, fisk

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6616247

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt vodka

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

Vodka (potet)

#### Alkoholinnhold

37,5 %

#### Sukkerinnhold

<3 g/l

#### Farge

Blank

#### Aroma

Ren of frisk aroma med hint av sitrus

#### Smak

Fyldig og ren smak av vodka med lette sitrustoner

#### Passer til

Cocktails og shots

#### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

#### EPD

6629505

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt botanical vodka

Brennevin

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



### Type

Smakstilsatt vodka (potet)

### Alkoholinnhold

37,5 %

### Sukkerinnhold

<3 g/l

### Farge

Blank

### Aroma

Nøytral og mild med hint av sitrus, bær og krydder

### Smak

Bløt og ren med krydderpreg og lette toner av bær og sitrus

### Passer til

Cocktails og shots

### Emballasje

50 cl glassflaske med T-kork

### EPD

6631428

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

## Attåt hard seltzer bringebær

Hard seltzer

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



### Type

Hard Seltzer (fermentert)

### Alkoholinnhold

4,5 % og 5 %

### Sukkerinnhold

3 g/l

### Farge

Lys rød mot rosa

### Aroma

Lett fermentert aroma med hint av bringebær

### Smak

Lett og frisk med preg av bringebær. Lang avslutning.

### Passer til

Aperitif, skaldyr

### Emballasje

33 cl aluboks med pant

### EPD

4,5%: 5746649 | 5%: 6629026

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal, Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 4,5 %)

## Attåt hard seltzer solbær

Hard seltzer

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



### Type

Hard Seltzer (fermentert)

### Alkoholinnhold

4,5 % og 5 %

### Sukkerinnhold

3 g/l

### Farge

Mørk rød

### Aroma

Lett fermentert aroma med hint av solbær

### Smak

Lett og frisk med preg av solbær. Lang avslutning.

### Passer til

Aperitif, skaldyr

### Emballasje

33 cl aluboks med pant

### EPD

4,5%: 5746920 | 5%: 6455653

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 4,5 %)

## Attåt hard seltzer mandarin

Hard seltzer

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knyter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



### Type

Hard Seltzer (fermentert)

### Alkoholinnhold

5 %

### Sukkerinnhold

3 g/l

### Farge

Lys gyllen

### Aroma

Lett fermentert aroma med hint av mandarin

### Smak

Lett og frisk med preg av sitrus. Lang avslutning.

### Passer til

Aperitif, skaldyr

### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

### EPD

6629109

### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Attåt akevitt apple bliss

### Cocktail

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

##### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knyter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

##### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

Akevitt-cocktail

#### Alkoholinnhold

5 %

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Lys gyllen

#### Aroma

Aroma av eple og ingefær med preg av akevitt

#### Smak

Krydret og sval med fruktig preg av eple, akevitt og krydder, samt innslag av ingefær

#### Passer til

Aperitiff, skalldyr, party

#### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

#### EPD

6628911

#### Tilgjengelig hos

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

## Handverkscocktail Pink Gin & Tonic

### Cocktail

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

##### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

##### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blanding.



#### Type

RTD (ready to drink) cocktail

#### Alkoholinnhold

4,5 % og 5 %

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Rosa

#### Aroma

Aroma med preg av bringebær, sitrus, urter og einerbær, innslag av blåbær

#### Smak

Fruktig og urtepreget, god fylde og friskhet, bringebær, sitrus, einerbær og blåbær

#### Passer til

Aperitif, skaldyr, party

#### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

#### EPD

4,5%: 6155691 | 5%: 6628713

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal, Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsal

#### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 5 %)

# Handverkscocktail Mandarina Spritz

## Cocktail

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

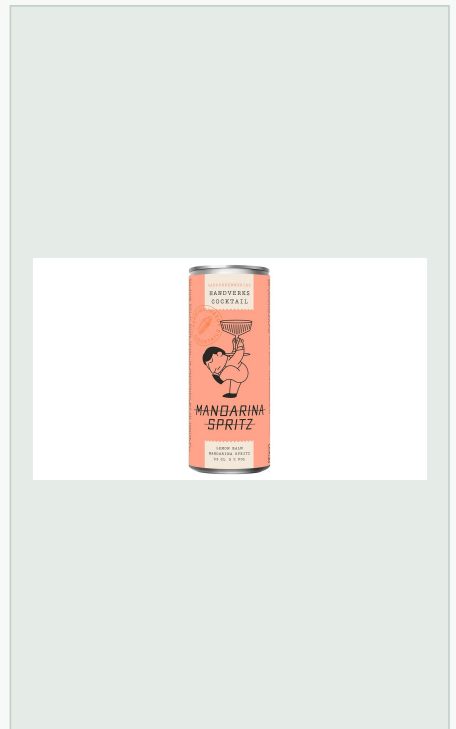
Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blanding.



### Type

RTD (ready to drink) cocktail

### Alkoholinnhold

4,5 % og 5 %

### Sukkerinnhold

50 g/l

### Farge

Middels dyp oransje

### Aroma

Frisk aroma av appelsin, bær, sitronmelisse og krydder

### Smak

Kryddret, sval og perlende med fruktig preg av appelsin, bitre urter og sitronmelisse

### Passer til

Aperitiff, skaldyr, party

### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

### EPD

4,5%: 6157655 | 5%: 6627970

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsalgi | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsalgi

### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 5 %)

## Handverkscocktail Herbal Apple Mule

### Cocktail

#### Produktet i tidslinja

##### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

##### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knyter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

##### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

##### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

RTD (ready to drink) cocktail

#### Alkoholinnhold

4,5 % og 5 %

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Lys gul

#### Aroma

Frisk aroma av ingefær og limebasilikum, med hint av eple

#### Smak

Tydlig ingefærpreg med innslag av aromatiske krydder, sitrus og epler

#### Passer til

Aperitiff, skaldyr, party

#### Emballasje

33 cl sleek aluboks med pant

#### EPD

4,5%: 6157895 | 5%: 6455737

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsalgi | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Gardsutsalgi

#### Merknad

4,5% 5% (bilde er av 5 %)

## Eliksir classic tonic

Tonic

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

Tonic

#### Alkoholinnhold

<0,7 %

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Blank

#### Aroma

Frisk sitruspreget aroma

#### Smak

Sitron og Lime med bitterhet fra Kinin

#### Passer til

Cocktailmiksing og som brus

#### Emballasje

25 cl glassflaske med crown cap

#### EPD

6155857

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal

## Eliksir floral tonic

Tonic

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

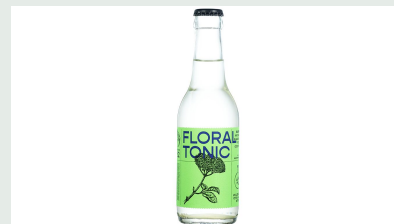
Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



### Type

Tonic

### Alkoholinnhold

<0,7 %

### Sukkerinnhold

50 g/l

### Farge

Blank

### Aroma

Frisk sitruspreget aroma med hint av humle og hylleblomst

### Smak

Sitrus, hylleblomst og humle med bitterhet fra Kinin

### Passer til

Cocktailmiksing og som brus

### Emballasje

25 cl glassflaske med crown cap

### EPD

6156541

### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsalg

## Eliksir pink tonic

Tonic

### Produktet i tidslinja

#### Tidsperiode

Moderne fjord (2000 - i dag)

#### Historisk narrativ

Produktet viser korleis Nordfjord Distillery knytter tradisjon til moderne kategoriar og nye smaksscener i dag.

#### Råvarer

Klassiske basisråvarer kombinert med nye botaniske og fruktbaserte uttrykk

#### Historisk tenkt produksjonsmetode

Historisk tenkt variant i vår tid kan vere ein hybrid: tradisjonelle råvarer og gjæringsprinsipp kombinert med moderne hygienekontroll, temperaturstyring og presis blending.



#### Type

Tonic

#### Alkoholinnhold

<0,7 %

#### Sukkerinnhold

50 g/l

#### Farge

Rosa

#### Aroma

Frisk bærpreget aroma med hint av bringebær og blåbær

#### Smak

Sitrus, bringebær og blåbær med bitterhet fra Kinin

#### Passer til

Cocktailmiksing og som brus

#### Emballasje

25 cl glassflaske med crown cap

#### EPD

6156798

#### Tilgjengelig hos

Meny, Coop Nordvest, Asko, Gardsutsal