

Pressrelease

Thomas K AB kommer ratt visa upp en öl som säljs enligt principerna för Fair Trade med tre olika smaker; Banan, Palmnut och Coconut. Brygging bygger på afrikanska traditioner.

Vi kommer även att visa upp en glutenfri öl som gör det möjligt för en grupp av möjliga konsumenter att äntligen dricka öl vilket har varit omöjligt för dem tidigare.

Spezial bryggeriet i Tyskland gör tre olika sorters Rauchbier. En lager, en mörkare typ nämnd Märzen samt även en veteöl.

För övrigt importeras från Tyskland från det klassiska ölbryggeriet Kulmbach med deolika sorterna Mönchshof, Kulmbach, EKU och Kapuziner. Efter en längre tids frånvaro finns de åter att få i Sverige.

Ovanstående bryggerier finns i Frankern i norra Bayern. Ett ytterligare bryggeri från Franken är Leikeim. Ett mindre privatägt bryggeri men som framställer väldigt god välbalanserad öl.

Från Belgien ingår i vårt sortiment Van Honsebrouck, van Eecke samt från ett mikrobryggeri, Brasserie de Blaugier.

I presentationen återfinns ett av de mest kända engelska bryggerierna. Samuel Smith Old Brewery som är känt för sina verkligt högklassiska ölsorter. Det är sällan att ett sånt litet bryggeri kan brygga så många sorter och bibehålla en jämn verkligt hög standard på alla.

Det andra engelska bryggeriet vi företräder är Melborn. Brothers All Saints Brewery. De spontanjäser sin öl, men har koncentrerat sig på att endast göra fruktöl.

Sist men inte minst så har vi nyligen börjat importera från Foroya Bjór från Färöarna. Omedelbart tänker man på vikingar, hav och absolut rent vatten.