



Newcastle Brown Ale, Affligem och Monteith's bjuder in till:

Home of Ales

Torsdag 24 september är det dags för 2015 års upplaga av Stockholm Beer & Whisky Festival och i år har nyfikna ölkännare möjlighet att lära sig allt om ale. I "Home of Ales" samlas ale från tre länder under samma tak för att erbjuda en smakupplevelse utöver det vanliga.

På plats i Home of Ales kan besökare provsmaka och lära sig mer om nio olika sorters ale, från traditionell belgisk klosteröl och knäckig brown ale, till spännande hantverksale från Nya Zeeland. Under mässans första två dagar, torsdagen den 24 och fredagen den 25 september, flygs experten Sam Surl från England in för att ge inspiration och information till ale-intresserade besökare om hur man bäst parar ihop ale med mat.

– I takt med ett ökat intresse för öl blir konsumenter allt mer nyfikna på att öka sin kunskap om olika ölsorter, bland annat om ale. Nyfikenheten innebär också ett större intresse för vilken mat som passar till vilken öl. Därför lanserar vi Home of Ales, där vi samlar tre spännande alesorter under samma tak så att besökarna kan njuta av unika smaksensationer och lära sig allt om ale och lite till, säger Isabella Santos, marknadsansvarig på GL Brands AB.

Home of Ales – en expert och nio sorters ale

Home of Ales bjuder på ale-inspiration från tre varumärken: *Newcastle Brown Ale* från England, *Affligem* från Belgien samt *Monteith's* från Nya Zeeland. Öl- och dryckesexperten Sam Surl, som driver flera restauranger och barer i London, kommer att vara på plats under mässans första två dagar för att hålla i kurser och provsmakningar om de olika alesorternas smakprofiler och hur de bäst matchas med mat. Kurserna kommer att hållas varje hel timme med start klockan 12:00 fram till klockan 17:00 den 24 och 25 september, men man är naturligtvis även varmt välkommen att besöka Home of Ales mellan kurserna för att provsmaka ale och ställa frågor till Sam.

Home of Ales finns i monter 106, hall 2 (Taste Experience). Förutom alekurser den 24-25 september, finns möjlighet under mässans samtliga dagar att provsmaka nio sorters ale, bläddra igenom ett ingrediensbibliotek, samt köpa ölglas.

HOME OF ALES PRESENTERAR FÖLJANDE PRODUKTER:

Tillgängliga på Systembolaget

- **Newcastle Brown Ale**, flaska 330 ml. **Alk.vol:** 4,7 %. **Smak:** Knäckig, med inslag av pomerans, torkad frukt och sirapslimpa. Passar till grillat kött, smakrik ost och salta snacks. Serveras bäst vid 4-6°C. **Art. nr.** 1538. **Pris:** 15,90 kr/st.
- **Monteith's Southern Pale Ale**, flaska 330 ml. **Alk.vol:** 4,6 %. **Smak:** Krispig och maltig, med inslag av citrus. Passar till fisk, kyckling och mogen ost, t.ex. camembert. Serveras bäst vid 8°C. **Art. nr.** 89992. Beställningsvara, säljes i kolla om 24 st. **Pris:** 18,20 kr/st.

- **Monteith's IPA**, flaska 330 ml. **Alk.vol:** 5,5 %. **Smak:** Fruktig och aromatisk med mogen bitterhet och torrhet. Passar till lagrad ost, camembert och brie, samt till grillat. Serveras bäst vid 8°C. **Art. nr.** 89295. Beställningsvara, säljes i kolti om 24 st. **Pris:** 19,30 kr/st.
- **Monteith's Summer Ale**, flaska 330 ml. **Alk.vol:** 5 %. **Smak:** Uppfriskande ale med inslag av ingefära och honung. Passar till sommarsallader, krämiga brieostar och pinjenötter. Serveras bäst vid 5°C. **Art. nr.** 88963. Beställningsvara, säljes i kolti om 24 st. **Pris:** 17,90 kr/st.

Endast tillgängliga under Stockholm Beer & Whisky Festival, ej tillgängliga på Systembolaget

- **Affligem Blond**, **alk.vol:** 6,8 %. **Smak:** Mjuk maltighet och humlig karaktär med inslag av citrus och tropisk frukt. Passar till smakrika kötträtter och salta snacks. Serveras bäst vid 7-8°C.
- **Affligem Dubbel**, **alk.vol:** 6,8 %. **Smak:** Unik blandning av kummin, anis, russin, apelsinskal, banan och karamellig sötma. Passar till rökta och kryddiga kötträtter. Serveras bäst vid 7-8°C.
- **Affligem Trippel**, **alk.vol:** 9 %. **Smak:** Brödig arom med inslag av banan och mogna frukter. Passar till parma- och serranoskinka, samt till grytor. Serveras bäst vid 7-8°C.
- **Monteith's Double Hopped IPA**, **alk.vol:** 7,5 %. **Smak:** Koncentrerad maltighet och sötma, krispig beska. Passar till fet fisk och krämiga ostar, t.ex. camembert och brie. Serveras bäst vid 8°C.
- **Monteith's American Pale Ale**, **alk.vol:** 5,7 %. **Smak:** Aromatisk och krispig med inslag av passionsfrukt och citrus, medelstor beska. Passar till lamm, korv och grillade räkor. Serveras bäst vid 8°C.

Välkomna att besöka oss i monter 106, hall 2, Taste Experience. Stockholm Beer & Whisky Festival äger rum på Nackstrandsmässan i Stockholm 24-26 september samt 1-3 oktober. På torsdagarna (24 sep och 1 okt) öppnar mässan kl. 12:00 för branschfolk samt press och kl. 14:00 för allmänheten.

För mer information, vänligen kontakta:

Isabella Santos

Telefon: 076-860 85 31

E-post: isabella.santos@heineken.com

Om GL Brands

GL Brands AB är ett helägt dotterbolag till Heineken. Följ oss gärna på Mynewsdesk:

<http://www.mynewsdesk.com/se/heineken-sverige-gl-brands>