

NÅGOT RELATIVT HÄPNADSVÄCKANDE HAR HÄNT!

# Sveriges mest sålda ale i förändring

Ibland kommer den, nyheten som förändrar din världsbild, paradigmskiftet som sätter allt på sin spets. Idag är kanske inte en sådan dag, men vi vill ta tillfället i akt att berätta om hur den älskade, mörka alen från norra England, **NEWCASTLE BROWN ALE**, snart kommer i burkform. Den välkända och utmärkande glasflaskan med stjärnprydd klädsel får sällskap av den något mer mobila burken som rymmer 33 cl brun ale av medelstor beska. Oavsett förpackning, bryggs Newcastle Brown Ale i norra England. Detta sedan 1927 då överlöjtnant Jim Porter skapade drycken. Inget nytt under solen där.

Hur påverkar detta dig och de dina? För sensommarens och höstens bjudningar kommer valet och logistiken kring ölserveringen att underlättas med råge. Du beställer helt enkelt en väska innehållandes 24 stycken burkar Newcastle Brown Ale från ditt närmaste Systembolag och hämtar ut när det passar dig.

## Mörkare tider kräver mörkare drycker

Med den svenska hösten på ingång är det dags att se över dryckesvalen, och vi rekommenderar att våga gå över till den mörka sidan. Newcastle Brown Ale är Sveriges mest sålda ale, det är dock fortfarande många som slentrianmässigt klamrar sig fast vid den ljusa sidan, även efter sommarsolståndet. Detta helt i onödan då vi trots vår mörka färg smakar som en ljus ale, vilket gör oss oerhört lätta att tycka om. Systembolaget beskriver vår smak som ”knäckig med inslag av pomerans, torkad frukt och sirapslimpa”. Vi säger kort och gott att vi är den bästa alen.

## Vill inspirera till mer NoBollocks

Vad är då NoBollocks [nø̂s bøløks] som vi pratar om hela tiden? Man kan kalla det vår livsfilosofi, lite mindre ansträngt, lite mer hjärta och mycket mer ale. Vi tror inte att öl, eller sättet man pratar om öl, behöver vara perfekt ljussatt i drömska ordalag. Vi tror på god öl, rätt och slätt.

Newcastle Brown Ale på 33cl-burk kommer att finnas i Systembolagets beställningssortiment från 1 augusti och kommer i en suitcase om 24 burkar.

**ARTIKELNUMMER:** 89661-02

**PRIS:** 13.90 SEK per burk (exklusive pant)

**SERVERING:** Serveras bäst runt 8 – 10 °C



## Viktiga ale-fakta du inte visste att du behövde veta:

- Den **blå stjärnan** i logon hamnade där 1928, ett år efter lanseringen. Stjärnans fem uddar representerar de fem bryggerierna som grundade Newcastle Brown Ale.

- I nordöstra England kallas Newcastle Brown Ale för **The Dog** då många säger att de ska gå ut med hunden, när de egentligen ska till puben för en ale. Denna Geordie-slang kan med fördel även användas av hundlösa ale-fantaster. Andra populära tilltalsnamn är **'newkie'** eller **'newkie brown'**.

- Ale är en perfekt marinad för alla typer av kött, som dessutom blir mörare av ölets syra. Att koka musslor i mörk ale är en annan favorit och icke att förglömma - vår nya burk är perfekt till **Beer Can Chicken!** Se recept för marinad på nästa sida.

- Om du känner att mat aldrig har varit din melodi, prova att istället ta med vår nya **24-packsväska** till nästa kräftskiva eller skördefest. Vi vågar påstå att du kommer att bli mer uppskattad än en västerbottenspaj.

## För mer information, vänligen kontakta:

Isabella Santos, Business Development & Activation Manager Sweden  
Mobil: +46 (0)768 60 85 31, mail: isabella.santos@heineken.com

## För högupplösta bilder, vänligen kontakta:

Josefine Raneke, Story Relations, mob: +46 73 982 58 09,  
mail: josefine.raneke@storyrelations.com





# NEWCASTLE BROWN ALE BBQ MARINADE

**Funkar bra till kyckling, ribs och fläskfilé.  
Receptet räcker till 4 personer.**



## **INGREDIENSER:**

**2 burkar Newcastle Brown Ale**

**4 matskedar worcestershire-sås**

**4 stora pressade vitlöksklyftor**

**4 teskedar färsk, finhackad ingefära**

**2 matskedar torrsenap**

**1 tesked valfri het sås**

*(mer eller mindre beroende på önskad hetta)*

**4 matskedar brunt socker**

*(vitt socker är ok, men kom igen - brunt är bättre!)*

**En ordentlig nypa havssalt och grovmalen svartpeppar**

## **GÖR SÅ HÄR:**

**Blanda alla ingredienserna noggrant. Lägg köttet på ett fat och täck med marinaden – alla sidor. Täck över fatet med plast- eller aluminiumfolie och låt smakerna blandas över natten i kylen. Om det blir extra marinad över kan denna hällas på köttet under tiden det grillas.**