



O.P. Anderson Björk

Pris inkl. moms

229,00 kr

Systembolaget nr

82830

Beskrivning

O.P. Anderson Björk har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.

Rekommendation

Passar perfekt som bas i cocktails och utmärkt till det nordiska kökets rena smaker.

Produktion

I grunden är O.P. Anderson Björk som en traditionell O.P. Anderson. Kryddad med kummin, anis och fänkål samt lagrad på ekfat i sex månader. I O.P. Anderson Björk tillkommer, som namnet skvallrar om, en karaktär av björk. Den är smaksatt med extrakt från björkknoppar som plockats på vintern innan de har börjat svälla, samt björksav skördad på vårkanten i Jämtland. O.P. Anderson Björk framställs precis som övriga O.P.-produkter på O.P. Anderson Distillery i Matfors utanför Sundsvall. Alla ingredienser är ekologiska.

Kul att veta

O.P. Anderson Björk togs fram i samband med återinvigningen av Nationalmuseum hösten 2018. Snapsen har skapats i samarbete mellan O.P. Andersson och Fredrik Eriksson, som står bakom Restaurang Nationalmuseum.

O.P. Anderson Björk lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 7/1 2019.

Produkttyp: Kryddat brännvin
Volym: 500 ml Alkoholhalt: 37,5 %
Producent/varumärke: Altia Sweden AB
Förpackning: Flaska 500 ml
Förslutning: Skruvkork
Sockerhalt: 10 gram/ liter
Veganvänlig Ekologisk

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se