

Premiumvodka i fågelholk.

Koskenkorva Foraged Vodka är en ny premiumvodka som hyllar byn Koskenkorvas långa vodkatraditioner. Med smakinslag av tall och björk tas vodkaentusiasten på en smakresa till den finska naturen.



Foraged Vodka är en lagrad vodka gjord uteslutande på korn från byn Koskenkorva som smaksatts med de handplockade växterna ljung, mjölkört, björk och tall som noggrant valts ut för att ge vodkan den bästa smaken av ört och skogsnoter.

Flaskan är ett konstverk i sig, tillverkad av brunt glas, med en tillhörande smidesdetalj, gjord av smeden och hantverkaren **Juha Koskela** i hans egen verkstad nära Koskenkorva. Presentförpackningen av rustikt trä med läderhandtag är designad av finländska designern **Tea Latvala** och kan efter användning sättas ut i skogen och nyttjas som en fågelholk.

Food Foraging är en nordisk rörelse som under de senaste åren blivit allt mer populär i de finare köken världen över där lokalt handplockade ingredienser blir ett exotiskt inslag i matlagningen. Koskenkorva Foraged Vodka kombinerar dagens heta trender av Food Foraging och lokalt hantverk som producerats av lokalbefolkning i Koskenkorva.



Koskenkorva Foraged Vodka

Systembolagsnummer: 86258

1.149,00 kr

Foraged Vodka är en lagrad vodka gjord uteslutande på korn från Koskenkorva som smaksatts med de handplockade växterna ljung, mjölkört, björk och tall som noggrant valts ut för att ge vodkan den bästa smaken av ört och skogsnoter.