

# Kommer Boulard-vagnen till dig i sommar?

I sommar turnerar den nya fina Boulard-vagnen runt omkring i Sverige. Kanske besöker den även din hemstad? Turnéschemat hittar du nedan!



Under sommaren kommer vår fina Boulard-vagn att ta sig runt i Sverige. Den kommer att servera ljuvliga crêpes med äppelmos och kanel samt en variant med Camembert och honung. Till detta serveras drinkar gjorda på härlig fransk calvados. Vad sägs om en Boulard Mojito eller en Frozen Normandie? Ingen föransmälan eller bordsbokning krävs!

## Turnéplan

## Datum

5 jun  
14 jun  
15 jun  
27 juni  
12 juli  
13 juli  
17 juli  
18-19 juli  
20 juli  
26-27 juli  
2 aug  
9-10 aug  
16-17 aug  
23-24 aug  
30 aug-1 sept

## Restaurang

Balzac  
The Public Sundbyberg  
Fjäderholmarnas Krog  
Tures  
Rum 35  
Hermans  
Mollösunds Wårdshus  
Packhuset  
Publik  
Bloco  
Slottsträdgårdens kafé  
Boule Bar  
Boule Bar  
Boule Bar  
Boule Bar Rålis

## Ort

Stockholm  
Stockholm  
Stockholm  
Stockholm  
Kungsbacka  
Falkenberg  
Mollösund  
Strömstad  
Lysekil  
Sundsvall  
Malmö  
Örebro  
Malmö  
Göteborg  
Stockholm



Kan du inte komma? Testa då att blanda din egna Calvados Mojito!

Recept hittar du [här](#).



## Boulard Grand Solage Pays d'Auge, 700ml

Systembolagsnummer: 58

329,00 kr

---

Hela 18 kilo äpplen går åt till en enda flaska Calvados, och upp till ett 100-tal olika äppelsorter kan förkomma. Den idealiska blandningen är 40 % bittra, 40 % söta och 20 % syrliga äpplen. Karaktäristiskt för Boulard Grand Solage är dess äppeldoft och skimrande färg. Mjuk och ren, helt utan den finkelsmak som man ofta hittar i sämre calvadoser.

## Boulard - gör ädel äppeldryck i hjärtat av Calvados

Boulard grundades 1825 och ligger i hjärtat av regionen Calvados som är en del av Normandie, här ligger Boulards odlingar och destilleri. Boulard ligger i och omkring den lilla byn Coquanvilliers, mitt i Pays d'Auge som anses vara det finaste området i appellationen Calvados.

För att göra en enda flaska riktigt fin calvados, går det åt mellan 12 och 18 kilo äpplen. Och inte vilka äpplen som helst – utan mellan femtio och hundra noggrant utvalda sorter av de drygt åttahundra som odlas i Normandie. Av dessa framställer man den cider som också utgör destillationsbasen för äppelbrandyn calvados.

För att ge calvados fyllighet och doft, blandar man äpplen med fyra olika smakaraktärer. Bittra äpplen ger calvadosen struktur, balans och harmoni. Söta ger alkoholstyrka. Syrliga äpplen är rika på tanniner som utgör basen för produktionen. De lätt bittersöta ger drycken fräschör och balans.

Firman Boulards äppelodlingar omfattar ca 35 000 träd och ligger i hjärtat av distriktet Pays d'Auge. Normalt rekommenderas att man använder 48 olika äppelsorter till calvados. Boulard nöjer sig inte med mindre än 120 av de 800 sorter de själv odlar.