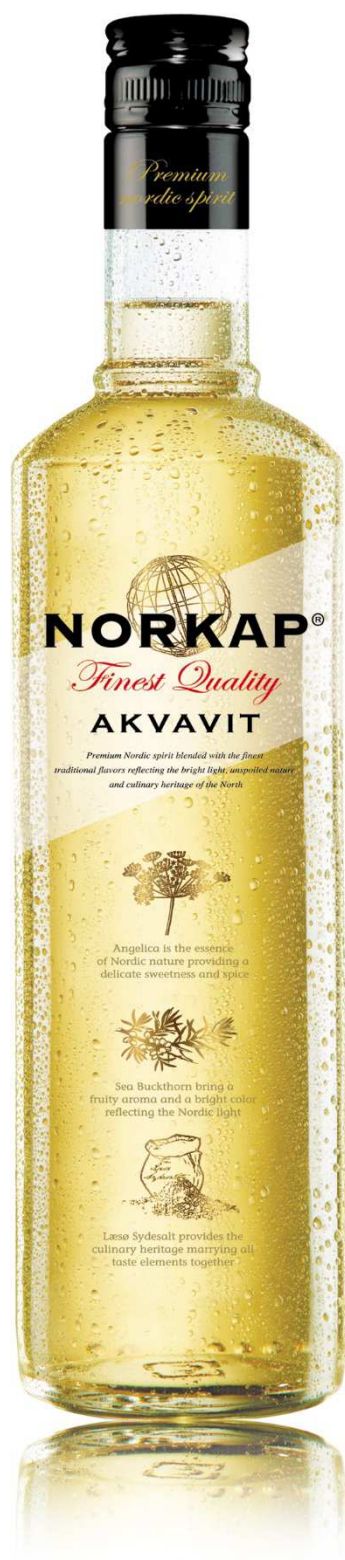


Norkap Akvavit



Norkap Akvavit er en unik spiritus med ægte nordisk karakter, som kombinerer kulinariske elementer fra ny nordisk gastronomi med århundreders akvavit traditioner. Akvavit er blevet fremstillet og nydt i hele Norden siden det 15. århundrede, med Norkap Akvavit fortsætter denne tradition som del af den moderne, nordiske livsstil.

Norkap Akvavit er lavet af den reneste kornbrændevin med milde strejf af kommen som smagsbase, og sammen med kvan, havtorn og Læsø Sydesalt fremkommer en unik kombination mellem den moderne smagspalet og traditionel akvavit arv.

Kvan er en af de ældste anvendte urter i Norden. Alment forekommende i naturen fra nord til syd, og dyrket af mennesket siden vikingetiden. I århundreder har den været brugt som smags giver til spiritus. Dens delikate sødme og krydderi tilføjer et traditionelt smags element til Norkap Akvavit.

Havtorn kom til den nordiske tundra med rensdyrene for tusinder af år siden, og kan nu findes langs kysterne i hele området. Dens karakteristiske, friske og velduftende citrus aroma giver en unik og raffineret friskhed og en lys gylden farve.

Læsø Sydesalt er fremstillet ved hjælp af gamle teknikker til at udvinde salt fra Kattegat, havet som de nordiske lande har til fælles. Læsø Sydesalt tilføjer et let, saltet strejf af havet og giver en mere fyldig smagsoplevelse. Det forener alle elementerne i en unik akvavit, som er baseret på de distinkte nordiske smage og den kulinariske arv.

Smagsnoter:

Norkap Akvavit er mild og rund, hvilket gør den til et perfekt match med klassisk nordisk mad.

NORKAP®
Finest Quality
AKVAVIT

ALKOHOL:

37,5%

Hall of Fame - Forbrugertest - Super Avisen 2015
Årets Snaps - Super Avisen 2014

