

Talven uudet tuontioluet USA:sta ja Belgiasta

Sinebrychoffin talven uutuudet ovat neworkilaisen Brooklyn-panimon 10-prosenttinen Black Chocolate Stout sekä luostarityyliset vahvat belgialaisialet Grimbergen Blonde ja Grimbergen Dubbel.

Nyt ensimmäistä kertaa Suomessa!

Black Chocolate Stout on Brooklyn-panimon erikoisuus, jota panimo on valmistanut jo useita vuosia kausiolueksi lokakuulta maaliskuulle. Nyt tätä 10-prosenttista imperial stoutia saa ensimmäisen kerran myös Suomesta.

Brooklyn Black Chocolate Stoutin paahteisessa maussa korostuvat herkullisen tumman suklaan ja kahvin aromit. Olut sopii suklaisuutensa vuoksi myös joulun ja pääsiäisen juhlanuokiin. Se maistuu suklaisten jälkiruokien, juustokakkujen, hedelmäpiiraiden, vaniljajäätelön ja vahvanmakuisten juustojen kanssa. Ja on upea jälkiruoka myös sellaisenaan. Brooklynin panimomestarit lupaavat, että olut ikääntyy kauniisti. Nauti se siis tuoreena ja säästä osa ensi talven nautinnoksi.

Tuote löytyy rajallisen saatavuuden vuoksi vain muutamista kymmenistä ravintoloista joulukuun alusta alkaen. Alkoissa helmikuun 2012 alussa.

Brooklyn Brewery on kasvattanut myyntivolyymiaan vuodesta toiseen. Viime vuonna volyyymi kasvoi +25 %, ja tänä vuonna kasvun arvioidaan olevan +28 prosentin luokkaa. Panimon tuotteita myydään USA:ssa 25 osavaltiossa ja lisäksi jo 17 muussa maassa. Suomessa Sinebrychoff on myynyt Brooklynin oluita vuodesta 2006, ja niiden myynti on viidessä vuodessa kolminkertaistunut. Valikoimassa on Brooklyn Lagerin 5,2 til-% ja Brooklyn American Alen 4,5 til-% lisäksi vuosittain vaihtuva sesonkiolut, joka tänä vuonna on Brooklyn Black Chocolate Stout.

Grimbergen-oluiden historia ulottuu vuoteen 1128

Sinebrychoff toi syyskuun alussa talvikauden hanatuotteeksi ravintoloihin Grimbergen Dubbelin, luostarityylisen ale-oluen. Nyt tätä belgialaista tummaa herkkua, samoin kuin vaaleampaa Grimbergen Blondea, voi ostaa myös pullossa.

Grimbergen Blonde 6,7 til-% on kauniin kullanvärinen ale, jonka tasapainoinen, kevyen hedelmäinen maku pyöristyy runsaan maltaiseksi. Olut maistuu erityisesti porsaanlihan, BBQ-ruoan ja juustojen sekä simpukoiden kanssa.

Grimbergen Dubbel 6,5 til-% valmistuu nimensä mukaisesti kahden käymisen kautta. Tumma ja lämmittävästä oluesta löytyy herkullinen makean toffeen maku ja sen aromissa voi aistia rusinaa, appelsiinia ja kanelia. Olut sopii mainiosti nautiskeltavaksi sellaisenaan ja esimerkiksi liharuokien ja pitkään kypsytettyjen juustojen kumppaniksi. Se sopii hyvin myös joulupöytään.

Tuotteiden jakelu ravintoloihin alkoi 23.11. Grimbergen Blonde löytyy myös Alkoista. Kuluttajapakkaus 33 cl lasipullo.

Grimbergenin luostari nousi tuhkasta kuin feenikslintu

Grimbergenin kuuluisa vuonna 1128 perustettu luostari sijaitsee samannimisessä kylässä, joka on nykyisin osa Brysselin esikaupunkialuetta. Luostari tuhoutui monta kertaa sodissa, mutta rakennettiin aina uudelleen. Munkit valitsivatkin feenikslinnun symboliksi valmistamansa oluen etikettiin, kuvaamaan luostarin nousua tuhkasta. Vaikka Grimbergeniä ei enää valmisteta luostarissa, oluen pitkä historia on vielä tänä päivänä tärkeä asia luostarille ja sen munkkeille.

TUOTETIEDOT

Brooklyn Black Chocolate Stout

Ainesosat: vesi, ohramallas, humala, hiiva.

Olutyyppi imperial stout

Alkoholi 10,0 til-%

Kantavierre 24 %Plato

Väri 270 EBC

Katkerot 50 EBU

100 ml sisältää

Energia 376 kJ / 90 kcal

Proteiini 1,05 g

Hiihydraatit 7,6 g

Rasva 0 g

Pakkaus 35,5 cl lasipullo

Grimbergen Dubbel

Ainesosat: vesi, ohramallas, vehnä ja ohra, hiiva, humala, sokeri, hapettumisenestoaine (askorbiinihappo).

Olutyyppi luostarityylinen tumma ale

Alkoholi 6,5 til-%

Kantavierre 14,7 %Plato

Väri 65 EBC

Katkerot 19,5 EBU

100 ml sisältää

Energia 228 kJ / 55 kcal

Pakkaus 33 cl lasipullo

Grimbergen Blonde

Ainesosat: vesi, ohramallas, vehnä ja ohra, hiiva, humala, sokeri, hapettumisestoaine (askorbiinihappo).

Olutyyppi luostarityylinen vaalea ale

Alkoholi 6,7 til-%

Kantavierre 14,7 %Pato

Väri 11 EBC

Katkerot 19,5 EBU

100 ml sisältää

Energia 228 kJ / 55 kcal

Pakkaus 33 cl lasipullo

Lisätiedot

Markkinointipäällikkö **Johan Jakobsson**, 050 345 8656, johan.jakobsson@sff.fi

Viestintäpäällikkö **Terttu Niutanen**, 040 747 5687, terttu.niutanen@sff.fi

192-vuotias Sinebrychoff on Suomen johtava oluiden, siidereiden sekä virvoitus- ja energijuomien valmistaja, joka tarjoaa myös kattavan valikoiman kansainvälisiä oluita ja yhteistyökumppaniensa kautta laajan valikoiman muita alkoholijuomia. Yhtiön liikevaihto 2010 oli 362 miljoonaa euroa. Sinebrychoff aloitti panimotoiminnan 1819 ja on tänään Pohjoismaiden vanhin panimo ja Suomen vanhin elintarvikealan yritys. Sinebrychoff on osa kansainvälistä Carlsberg-konsernia. www.sinebrychoff.fi