

SVERIGES ALLA SYSTEMBOLAG GÖR PLATS I HYLLAN FÖR NYA ÅBRO EXPORT.

Nu presenteras ännu en nyhet från Sveriges äldsta familjebryggeri – Åbro Export. Det är ett lageröl bryggt med påkostade ingredienser som ger en fyllig, maltig smak. Den 1 oktober lanseras nyheten på landets samtliga Systembolag.

Åbro Export är bryggt på de finaste maltsorterna Münchenmalt och Pilsnermalt och har genomgått en speciell bryggingsmetod för att få sin karakteristiska smak. Resultatet är ett gyllengult premiumöl med maltaromatisk doft och smakinslag av nötter och kaffe. Det ska serveras vid 10–12°C – som sällskapsdryck eller till svensk husmanskost.

– Åbro Export är ett lyxigare öl, säger Lennarth Anemyr, bryggmästare på Åbro Bryggeri. Det är bryggt enligt en metod som vi på fackspråk kallar dekoktion. Det innebär att man kokar mäsken dubbla gånger, vilket ger ölet dess fylliga, maltiga smak. För att ge ölet en balanserad smak har vi använt oss av humle från området Hallertau i Bayern (Spalt/select, Perle & Taurus). Beskan ligger på 22 BU. Dessutom är det bryggt med hela 12 % Münchenmalt, jämfört med våra andra sorters ca 2–6 %. Åbro Export bjuder på en smakupplevelse som är något alldeles extra!

Nyheten kommer att komplettera Åbros produktfamilj som sedan tidigare rymmer storsäljare som Åbro Original, Åbro Sigill och Åbro Lejon. Den lanseras på 33 cl burk, ett segment som växer på Systembolaget. Priset är 10,50 kr. Bryggeriet satsar stort på lanseringen med bred printannonsering samt tar plats i sociala medier som Spotify och på Åbros egen facebook sida.

– Lanseringen av Åbro Export kommer att synas rejält, konstaterar Ola Passmark, projektledare på Åbro Bryggeri. Vi smyglanserar produkten den 30 september på Stockholm Beer & Whiskey Festival för alla nyfikna öl-drickare.

För högupplösta produktbilder, kontakta amelie.dunge@abro.se

För mer information, kontakta:

Henrik Dunge, VD. Tel: 0492-165 11, 070-557 08 17

Email: henrik.dunge@abro.se