

# Snällersöds

– EN SANN HISTORIA

## Ekologisk snaps till midsommar

**Snällersöds 5-pack med ekologiska snapsar har artikelnummer 184 och finns i alla Systembolagets butiker och kostar 109 kr. Samtliga kryddblandningar finns även i 50 cl flaskor i beställningssortimentet.**

Snällersöds Ångbränneri etablerades redan år 1901 och drivs idag av Eric Berntson. I sann ekologisk anda verkar Snällersöds för att bevara och förädla svenska dryckestraditioner.

- Vi vill värna om den svenska dryckeskulturen och vi ser klara paralleller med den skotska whiskykulturen, säger Eric Berntsson.

Traditionen med snaps och brännvin har funnits ända sedan 1400-talet i Sverige, men tyvärr är snapsdrickandet en tradition på väg att dö ut, liksom många andra helsvenska traditioner. Detta vill Snällersöds ändra och hoppas på att få liv i snapskulturen genom att erbjuda hög kvalitet och nya spännande smaker.

Snällersöds har en ekologisk certifiering vilket innebär att alla råvaror som används i snapsarna är ekologiskt odlade och produktionen sker enligt gamla beprövade metoder.



**Snällersöds ekologiska snapsar 5 X 50 ml består av:**

### **Mäskdrängens Akvavit**

En klar och ren akvavit. Mäskdrängens Akvavit har en tydlig kummin och fänkålsdoft samt inslag av citrus och lakrits. Smaken ger en äkta akvavitkänsla, precis så som akvavit smakade förr i tiden.

### **Herr Berntsons Besk**

Ett malörtsbrännvin med mjuk och elegant malörtsbeska, med en trevlig avrundande sötma. Snällersöds använder Malört från skånska Norrviddinge. Herr Berntsson Besk passar kyld som traditionell snaps till sill och andra skandinaviska anrättningar.

### **Bokhållarens Akvavit**

Fyllig och torr akvavit som den gamle bokhållaren föredrar. Läckert ljusgrön i färgen med anis, kummin och fänkål i botten samt friska apelsintoner. Akvavit hör till de populäraste snapsarna både till jul, påsk, midsommar och i kräfttider. En aromatisk akvavit som aperitif eller digestiv (före respektive efter maten) ligger också i tiden.

### **Jungfruns Brännvin**

Ett varmt och örtigt brännvin, med tydlig citruston. Jungfruns Vårbrännvin passar ypperligt till vår traditionella helmat vid midsommar, jul och påsk. Jungfrun är kryddad med klassiska akvavitskryddor med tillägg av koriander och citron. Allt är väl avrundat och kryddorna pekoreras under en längre tid.

### **Brännmästarens Akvavit**

En ljuvlig snaps som Brännmästaren själv älskar. Kryddorna består av anis och fänkål med en bas av kummin. Brännmästarens Akvavit är välbalanserad och lagrad och avnjutes med fördel till silltallriken.

### **Om Snälleröds**

*Snälleröd i Skåne är en by med gedigna brännvinstraditioner. År 1901 stod Snälleröds Ångbränneri färdigt att tas i drift. Bönder i trakten kring Snälleröd säteri hade låtit bygga det för att få avkastning för potatis och spannmål. Bränneriet var i drift under sjuttio år och doften av drank låg tät varje kampanj fram till den sista, 1971, då man fick ge upp kampen till stordriftens fördel. Tjugo år framåt i tiden, 1991, fick traditionerna nytt liv genom familjen Berntson. Familjen bor sedan 1962 på Snälleröds Säteri. Idag är Snälleröds Ångbränneri AB ett självständigt produktionsbolag ägt av Eric Berntson.*

För mer information om Snälleröds snapsar kontakta David Ask:

[david.ask@berntsonbrand.se](mailto:david.ask@berntsonbrand.se)