



Pressemeddelelse fra Svaneke Bryghus

3 okt. 2019

Svaneke Bryghus vinder ølpris ved International Food Contest i Herning

Svanekes nye økologiske Magic Dragon Hemp Lager er netop blevet kåret til den bedste øl, når fødevarerbranchen i disse dage er samlet ved International Food Contest i MCH i Herning.

Her præsenteres fødevarerhvervets mangfoldighed, og alle producenter kan udstille deres produkter og få dem fagligt bedømt og kvalitetsvurderet af kompetente dommere. Her kåres de bedste inden for konkurrencens deltagende fødevarer kategorier: Mejeri, Kød & Seafood, Plantebaserede produkter, Øl, Vin & Alkohol, Brød & Kager & Søde sager, Honning og Convenience & Kolonial.

”International Food Contest er et forum, hvor der er fokus på det fagtekniske. Det er håndværket og den tekniske kvalitet der er i fokus, og anerkendelsen kommer fra fødevarerbranchen selv”, forklarer Steen Jespersen, direktør hos Svaneke Bryghus. ”Vi er derfor utrolig stolte over at vinde kategorien ”øl”, som understreger, at Svaneke Bryghus har styr på den tekniske kvalitet og øllets karakteristika.

Svanekes Magic Dragon Hemp Lager har fået begrundelsen ”Dejlig frisk øl med både blomster- og frugtnoter”. Øllen blev lanceret i foråret 2019 på Bornholm, og er netop kommet ud i landsdækkende handel.” Det er derfor et skulderklap til Brygmesteren og teamet bag Svaneke Bryghus, og forhåbentlig noget, der kan mærkes på efterspørgslen af den nye øl. Magic Dragon Hemp Lager er brygget med økologisk hamp fra Bornholmerhampen.

Svanekes andre øl placerede sig også meget flot i konkurrencen. Svaneke fik totalt 3 guldmedaljer: Magic Dragon som overordnet vinder, Sweet Mary med næsthøjeste vurdering og Baltic Liquorice på delt tredjeplads i hovedkarakter. Svanekes Laid Back Session IPA fik en sølvmedalje og Svanekes Don't Worry Hemp Ale fik som eneste alkoholfri øl en medalje i øl kategorien – den blev bronze.

For mere information kontakt direktør Steen Jespersen: mobil 20652830 samt sj@svanekebryghus.dk.

Foto vedhæftet. Øvrige fotos kan downloades via www.svanekebryghus.dk/presse