

## Svaneke Bryghus lancerer glutenfri øl

Svaneke Bryghus lancerer for første gang en glutenfri øl, som naturligvis også er økologisk, idet Svaneke Bryghus netop er blevet et 100% økologisk bryggeri.

Den Glutenfri øl hedder American Hoppy Ale, og er en gylden Pale Ale med en saftig humleprofil. American Hoppy Ale følger den internationale norm på maksimalt 20 ppm for naturligt glutenfri produkter, og kan derfor både nydes af glutenallergikere og den voksende målgruppe, som aktivt vælger gluten fra. Således rammer den glutenfri og økologiske øl lige ind i ”fri for”-bølgen, som handler om alt det fødevarer ikke må indeholde, og som flere og flere aktivt vælger fra.

””Fri for” er ikke udelukkende årsagen til, at Svaneke Bryghus har valgt at lancere en glutenfri øl”, fortæller Daniel Barslund, direktør for Svaneke Bryghus. ”Vi har en ambition om, at vi gerne vil være med til at præge det danske specialølmarked, og når flere forbrugere efterspørger et glutenfrit alternativ, vil vi være frontløberen. Vi har dels set en øget efterspørgsel efter glutenfri produkter i markedet, og desuden fået en del henvendelser bl.a. via de sociale medier om vi ikke snart vil brygge en glutenfri øl”.

”For Svaneke Bryghus er timingen rigtig nu, hvor vi også er blevet økologiske”, understreger Brygmester Jan Paul. At brygge glutenfri øl er forholdsvis enkelt, idet man i dag under gæringen kan tilsætte et specielt enzym, som nedbryder glutenproteinet. ”Vores American Hoppy Ale smager derfor som en god humlet Pale Ale, og enzymet påvirker ikke den ølsmagen, forsikrer Jan Paul.

Svaneke Bryghus håber, at danskerne tager godt imod den nye glutenfri øl, og kigger samtidig på det svenske marked, som i endnu højere grad efterspørger glutenfri produkter. Hvis salget af vores American Hoppy Ale går som forventet, vil Svaneke Bryghus i fremtiden brygge flere glutenfri varianter.

American Hoppy Ale er fastlistet i Meny og Nemlig.com.

For mere information kontakt direktør Daniel Barslund. Mobil 20962888 og mail [db@svanekebryghus.dk](mailto:db@svanekebryghus.dk).

[www.svanekebryghus.dk](http://www.svanekebryghus.dk)

Foto vedhæftet. Øvrige fotos kan downloades via [www.svanekebryghus.dk/presse](http://www.svanekebryghus.dk/presse)

## FAKTA om glutenfri øl

- I dag er der få danske glutenfri øl at vælge imellem på ølhylderne.
- De fleste glutenfri øl er undergæret. Svaneke Bryghus har valgt, at deres første glutenfri øl, skal være en overgæret humlet Pale Ale. Dels for at differentiere sig i ølmarkedet, men også fordi flere forbrugere efterspørger de lidt mere humlede ølprofiler, eksempelvis Pale Ale.
- Reelt er der tre typer af glutenfri øl. 1) Øl som slet ikke indeholder gluten. 2) Glutenfri øl der ligger under 20 ppm (American Hoppy Ale). 3) Øl som reelt er glutenfri, men som ikke markedsfører sig som glutenfri (eksempelvis SOL og Corona, der er brygget på majs).
- Ppm er en international betegnelse. 1 ppm = 1 milliontedel = 1 mg pr. kg.