



BARKHOLT  
nordisk liker



CIURORI  
HÅNDLAVET MÆLKELIKØR



skagen gin



TOXYMAN  
INFUSERET GIN



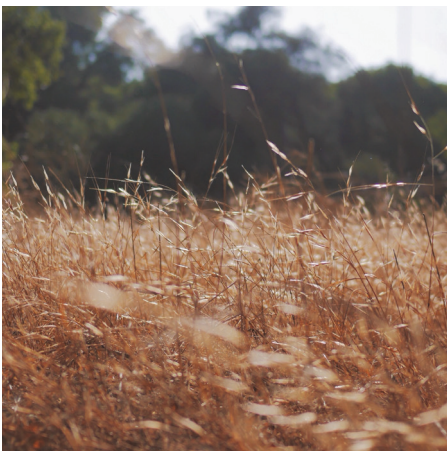
OH DEER



PEARLFISHER

GIN  
IALI  
BY NORDISK







NOR  
DISK  
NATURENS FÖRRÅD



BARKHOLT  
nordisk råker



AURORA  
HANDLAVET HÅRSLIKON



skagen gin



FOXY MAN  
INFUCERET GIN



OH DEER



PEARLFISHER

GIN  
I ALT  
H. NORDISK





# Naturens brændevin

| FOR 200 ÅR SIDEN FANDTES DER I DANMARK 2500 LOVLIGE BRÆNDERIER, MEN ET UTAL AF ILLEGALE BRÆNDEVINSAPPARATURER PÅ DE SMÅ KLITGÅRDE. ALKOHOLEN DE BRÆNDTE PÅ DERES SMÅ PRIMITIVE APPARATURER SMAGTE AF FUSEL OG BLEV DERFOR KRYDRET MED UDTRÆK AF URTER, BÆR, BLOMSTER OG RØDDER PLUKKET I NATUREN. EN NORDISK TRADITION MED DYBE RØDDER I DEN NORDISKE NATUR.

NATURENS BRÆNDEVIN FINDES I 6 VARIANTER

## PORSE

FARVEN ER SMUK GYLDEN MED ET SVAGT GRØNLIGT SKÆR, DER VED LAGRING GÅR OVER I BRUNLIGE NUANCER. SMAGEN HAR SIN HELT EGEN AROMATISKE, KRYDREDE OG LET BITRE SMAG. PASSER GODT TIL DET DANSKE FROKOSTBORD.

## KLOKKELYNG

VI PLUKKER VORES LYNGBLOMSTER LIGE AKKURAT PÅ DET TIDSPUNKT, HVOR DE INDEHOLDER ALLERMEST AF DEN SØDE POLLEN. DET GIVER EN BLOMSTERAGTIG SMAG MED ET SØDLIGT OG AROMATISK EFTERSPIL. PASSER GODT TIL DET DANSKE FROKOSTBORD.

## STRANDMALURT

STRANDMALURTEN ER EN GRÅLIG, STÆRKT SØLVGLINSENDE STRANDENG URT, MED SMÅ GULLIGE BLOMSTER. DET ER EN VELSMAGENDE OG KRYDRET BRÆNDEVIN MED EN STOR MEN VELAFBALANCERET BITTERHED. PASSER GODT TIL DET DANSKE FROKOSTBORD.

## HAVTORN

DE TORNEDE HAVTORNBUSKE MED DE KARAKTERISTISKE ORANGEGULE BÆR, GIVER EN SYRLIG SØD BRÆNDEVIN, MED SIN EGEN EKSOTISKE SMAG. PERFEKT TIL DESSERT, CHOKOLADE ELLER SOM AVEC TIL KAFFEN. OGSÅ GOD SOM MORGENBITTER.

## PARADISÆBLE

BRÆNDEVINEN ER LAGRET MED SMÅ RØDE PARADISÆBLER. DET GIVER EN MILD OG FRISK BRÆNDEVIN MED ET ORANGERØDT SKÆR OG EN LILLE VELAFBALANCERET SYRLIGHED FRA ÆBLERNE. GOD SOM APERITIF, SOM DESSERTVIN ELLER SOM AVEC TIL KAFFEN.

## BLÅBÆR

EN MØRK OG KRAFTFULD FRUGTBÆNDEVIN MED ET DYBLÅT SKÆR OG EN GOD FRUGTSØDME. ER GOD SOM LEDSAGER TIL VILDTRETTER OG SOM APERITIF PÅ KNUST IS, MEN OGSÅ TIL DESSERTER, ØSTE OG KAGER.

**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD







**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD





# Frugtbrændevin

| VORES HÅNDLAVEDE FRUGTBÆNDEVIN ER EN FANTASTISK LEDSAGER TIL JULENS RIS A LA MANDE, CHOKOLADE OG DESSERTER, MEN OGSÅ TIL VILDTRETTER OG TIL SMAGFULDE OSTE.

VORES FRUGTBÆNDEVIN FINDES I 2 VARIANTER

## SØD KIRSEBÆR

HÅNDLAVET BRÆNDEVIN MED KOLDPRESSEDE KIRSEBÆR. BRÆNDEVINEN HAR EN STOR KIRSEBÆRSMAG, EN SØDLIG FRUGT MED TILPAS SYRE OG EN LILLE MANDELSMAG FRA STENENE. GOD TIL CHOKOLADE OG DESSERTER, MEN OGSÅ SOM LEDSAGER TIL VILDTRETTER OG TIL KRAFTIGE OG STÆRKE OSTE.

## MØRK SOLBÆR

BRÆNDEVINEN HAR EN STOR SOLBÆRSMAG, MED KRAFTIG OG DYB FRUGTSMAG, MED EN TILPAS SOLMODEN SØDME. GOD SOM APERITIF MED HVIDVIN ELLER MOUSSERENDE VIN, TIL DESSERTER, MEN OGSÅ TIL KRAFTIGE OG MARKANTE OSTE.

**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD





# Nordisk likør

| VORES LIKØRER

BALANCERER DEN SVÆRE KUNST MELLEM DET SØDE, DET SYRLIGE OG KRAFTEN FRA ALKOHOL. HVOR SIMPELT DET END LYDER, ER DET EN HÅRFIN BALANCE MELLEM DE FORSKELLIGE FAKTORER, DER GIVER VORES LIKØR, SIN HELT EGEN SMAG. BRUGES SOM APERITIF SAMMEN MED HVIDVIN, DANSK VAND ELLER MOUSSERENDE VIN. SOM LEDSAGER TIL DESSERT OG KAFFEN ELLER BARE SOM SMAGSGIVER I COCKTAILS.

BARKHOLT - NORDISK LIKØR FINDES I 3 VARIANTER

## HINDBÆR & HYBENROSE

LIKØR MED EN FYLDIG DUFT OG SMAG AF MODNE HINDBÆR. SAMMEN MED DE AROMATISKE HYBENROSER, DEN GRØNNE MYNTE, SYRLIGHEDEN FRA LIME OG DET AFSLUTTENDE STREJF AF INGEFÆR, GIVER DET EN SMUK OG SMAGFULD LIKØR.

## HAVTORN & GULEROD

EN KOMBINATION AF SYRLIGE HAVTORN BÆR OG SAFTEN FRA SØDE GULERØDDER GIVER SAMMEN MED ÆBLEMOST, INGEFÆR OG JERNURT EN ORANGERØD LIKØR MED SIN HELT EGEN DUFT OG SMAG.

## RABARBER & HYLDEBLOMST

DE SPRØDE JORDBÆRRABARBER GIVER EN FRISK OG LET SYRLIG SMAG. SUKKER OG VANILLE FREMHÆVER AROMAERNE OG SØRGER FOR EN SØDMEFULD OPLEVELSE. SAMMEN MED DEN BLOMSTRENDE HYLDEBLOMST OG DEN INSISTERENDE INGEFÆR, GIVER DET EN FLOT PINK SMAGSOPLEVELSE.



# Akvavit

| EN SERIE AF AKVAVITTER TIL DET NORDISKE KØKKEN, OG SOM PASSER SÆRDELES GODT TIL JULENS KRYDREDE MAD. AKVAVITTERNE ER SMAGSAT MED VILDE URTER PLUKKET I DEN NORDJYSKE NATUR OG HAR HVER ISÆR DERES HELT EGET UDTRYK.

NORDISK AKVAVIT FINDES I 3 VARIANTER

## GRANTRÆ, ENEBÆRBUSK, CITRUS & VILD ROSE

FRISK KRYDRET SMAG AF ENEBÆR OG GRAN, LET AROMATISK MED CITRUSNOTER. PASSER GODT TIL SILD OG LAKS OG TIL DET DANSKE FROKOSTBORD.

## SKOVÆBLE, RØNNEBÆRTRÆ, VILD TIMIAN & BLODROD

SYRLIG FRISKHED FRA RØN, HOLDT I SKAK MED LILLE SØDME FRA ÆBLE OG KRYDRET MED VILD TIMIANS CITRUSNOTER. PASSER GODT TIL RØDE SILD OG RØGET LAKS, MEN OGSÅ TIL FEDE OSTE OG EFTERÅRETS VILDTRETER.

## KVÆDETRÆ, ORANGENOTER, KANELBARK & STJERNEANIS

SØDLIG OG MILD BRÆNDEVIN AF VILDE KVÆDER MED SIN HELT EGEN AROMATISKE DUFT OG SMAG, TILSAT SKALLEN FRA HÅNSKRÆLLEDE APPELSINER. PASSER GODT TIL DESSERT OG CHOKOLADE, SOM AVEC TIL KAFFEN ELLER SOM VELKOMSTDRIK MED CHAMPAGNE ELLER DANSKVAND.

**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD





# Tangakvavit

| VI HAR KRYDRET VORES  
AKVAVITTER MED BLÆRETANG, HØSTET LANGS DE NORDJYSKE KYSTER. TANGEN FUNGERER  
SOM SMAGSFORSTÆRKER OG BIDRAGER MED TONER AF SALT, HAV OG STRAND.

NORDISK TANGAKVAVIT FINDES I 2 VARIANTER

## MAREHALM

NORDISK AKVAVIT DER ER KRYDRET MED MAREHALM PLUKKET I KLITTERNE VED SKAGEN OG HÅNDHØSTET BLÆRETANG EN MILD OG RUND BRÆNDEVIN MED NUANCER AF HAV OG SALT. GOD TIL SILD, FISK OG SKALDYR OG DET DANSKE FROKOSTBORD.

## KRONDILD

NORDISK AKVAVIT DER ER KRYDRET MED HÅNDHØSTET TANG OG GRØNNE SKÆRME AF KRONDILD. EN RUND OG MILD BRÆNDEVIN MED FRISK SMAG AF DILD. PERFEKT TIL SILD OG SMØRREBRØD, FISK OG SKALDYR OG DET DANSKE FROKOSTBORD.



*Aurora* | EN HÅNDLAVET MÆLKELIKØR SOM PASSER PERFEKT TIL  
KAFFEN ELLER SOM LONGDRINK MED EN ISTERING I. NYD DEN CREMEDE LIKØR.

AURORA HÅNDLAVET MÆLKELIKØR FINDES I 1 VARIANT

### **MÆLKELIKØR KARAMEL, KAKAO & KAFFE**

EN HÅNDLAVET MÆLKELIKØR SOM PASSER PERFEKT TIL KAFFEN ELLER SOM LONGDRINK MED EN ISTERING I. NYD DENNE CREMEDE LIKØR MED SMAG AF KARAMEL, KAKAO & KAFFE.



**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD



# Skagen Gin

| EN NY SERIE AF GIN MED  
KARAKTERTRÆK, SOM DU IKKE FINDER ANDRE STEDER. DET ER NYTÆNKENDE  
SAMMENSÆTNINGER, DER TAGER UDGANGSPUNKT I HAVET & NATUREN OMKRING SKAGEN.  
GINNEN ER LAGRET PÅ URTER

SKAGEN GIN FINDES I 3 VARIANTER

## PORSE + RØLLIKE + SØDSKÆRM + GRÅBYNKE

DEN URTEAGTIGE & LETBITRE SMAG FRA PORSEBLADE OG RØLLIKEBLOMSTER GIVER SAMMEN MED DEN ANISDUFTENDE SØDSKÆRM & DEN PEBREDE GRÅBYNKE EN KRAFTIGSMAGENDE GIN, DER STÅR GODT TIL NOTER AF CITRUS OG DEN FEDE ENEBÆR FRA GINNEN.

## DUNHAMMER + VANDMYNTE + SKOVMÆRKE + ORANGEMYRER

KOMBINATIONEN AF DEN AGURKESMAGENDE DUNHAMMER, SAMMEN MED SKOVMÆRKE DER GIVER NOTER AF FRISKS LÅET GRÆS OG MENTOL/CITRUSNOTERNE FRA VANDMYNTE OG SKOVMYRER GIVER EN MILD OG BEHAGELIG GIN.

## BLÆRETANG + HAVTORN + STRANDMALURT + SALTURT

EN GIN DER SMAGER AF HAV & STRAND. TANGEN TILFØRER NOTER AF HAVET, DER SAMMEN MED DE SYRLIGE ORANGE HAVTORN, DEN LETBITRE STRANDMALURT & DEN URTEAGTIGE SALTURT GIVER EN GIN MED SIT HELT EGET UDTRYK. TØR DU AT SMAGE?



# Foxy Man

| VI HAR EKSPERIMENTERET MED  
AT INFUSERE VORES GIN OG HAR PIMPET DEN OP MED UDVALGTE BÆR, GRØNTSAGER  
Ø KRYDDERURTER. DET ER DER KOMMET 3 NYE Ø SPÆNDENDE VARIANTER UD AF. PRØV AT  
PIMPE FOXYMAN GIN MED EN GOD TONIC OG RIGELIG IS ELLER NYD DEN STRAIGHT UP,  
HVIS DU TØR.

FOXY MAN INFUCERET GIN FINDES I 3 VARIANTER

## ÆBLE + FENNIKEL + SALVIE + TIMIAN + CITRON

FRA ÆBLERNE KOMMER DER EN LILLE SØDME, DER SAMMEN MED LAKRIDSNOTERNE FRA FENNIKEL, GÅR GODT I SPÆND  
MED KRYDDERURTERNE Ø CITRONEN.

## AGURK + ÆRTEBÆLG + MYNTE + ROSMARIN + CITRON

EN TUR I HAVEN MED AGURK Ø ÆRTER, DER SAMMEN MED KRYDDERURTER Ø CITRON GIVER EN MILD URTEAGTIG GIN  
MED NOTER AF CITRUS.

## RIBS + GRANATÆBLE + ROSMARIN + CITRONGRÆS + INGEFÆR

DENNE GIN ER INFUSERET MED RØDE RIBS Ø GRANATÆBLEKERNER. DET GIVER EN LIDT SØDERE OG FRUGTIG GIN DER UNDERSTØTTES  
AF DEN VARME OG SKARPE INGEFÆR, DEN URTEAGTIGE ROSMARIN OG CITRUSNOTER FRA CITRONGRÆS.





*Oh Deer*

| VORES HÅNDLAVEDE OH DEER GIN LIKØR ER EN FANTASTISK LEDSAGER TIL JULENS RIS A LA MANDE, CHOKOLADE OG DESSERTER, MEN OGSÅ TIL VILDTRETTER OG TIL SMAGFULDE OSTE.

OH DEER GIN LIKØR FINDES I 1 VARIANT

## KIRSEBÆR

HÅNDLAVET GIN LIKØR MED KOLDPRESSED E KIRSEBÆR. LIKØREN HAR EN STOR KIRSEBÆRSMAG, EN SØDLIG FRUGT MED TILPAS SYRE OG EN LILLE MANDELSMAG FRA STENENE. GOD TIL CHOKOLADE & DESSERTER, MEN OGSÅ SOM LEDSAGER TIL VILDTRETTER OG TIL KRAFTIGE & STÆRKE OSTE. - ELLER MIX DEN MED EN GOD TONIC I EN LÆKKER COCKTAIL.



# Pearlfisher

| EN SERIE AF SØDE MARMELADER MED  
EN PIKANT SMAG AF GIN. PEARLFISHER MARMELADERNE ER EN F RÆK MÅDE AT TILFØRE LIDT  
EKSTRA SPÆNDING TIL DINE BRUNCHBOLLER ELLER BAGERENS STENOVNSBAGTE BRØD.

PEARLFISHER GIN JAM FINDES I 2 VARIANTER

## HINDBÆR & LIME

TONER AF GIN, EN FRISK SMAG AF HINDBÆR OG LIME OG DEN TRADITIONELLE MARMELADES SØDME GIVER VORES GIN JAM  
EN PIKANT SMAG. TØR DU AT PRØVE EN NY OG FRÆK MÅDE AT TILFØRE LIDT EKSTRA SPÆNDING TIL DINE BRUNCHBOLLER  
ELLER BAGERENS STENOVNSBAGTE BRØD.

## ÆBLE & ABRIKOS

TONER AF GIN, EN FRISK SMAG AF ÆBLE OG ABRIKOS OG DEN TRADITIONELLE MARMELADES SØDME GIVER VORES GIN JAM  
EN PIKANT SMAG. TØR DU AT PRØVE EN NY OG FRÆK MÅDE AT TILFØRE LIDT EKSTRA SPÆNDING TIL DINE BRUNCHBOLLER  
ELLER BAGERENS STENOVNSBAGTE BRØD.



**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD

**GIN  
IALT**  
BY NORDISK





# Pearlfisher

| EN NATURLIG & SØDMEFULD SERIE  
AF GINLIKØRER, SMAGSAT MED UDVALGTE BÆR, BLOMSTER & KRYDDERURTER. LAGRET I  
3 MÅNEDER, HVOREFTER GINLIKØREN JUSTERET MED SUKKER. INTET ANDET. KUN GODE  
RÅVARER & FRISK VELSMAG.

PEARLFISHER GIN LIKØR FINDES I 2 VARIANTER

## PEARLFISHER, STIKKELSBÆR & HYLDEBLOMST

ENEBÆR & CITRUSNOTER FRA GINNEN, KOMBINERET MED  
DE SYRLIGE STIKKELSBÆR, DEN VARME & SKARPE INGEFÆR,  
BLOMSTERNOTER FRA HYLDEBLOMSTER & KAMILLEBLOM-  
STER, SKABER EN LIKØR MED GOD BALANCE MELLEM DET  
KRAFTIGE, DET SYRLIGE OG DET SØDE.

## PEARLFISHER, RIBS & GRANATÆBLE

DE FRISKE & LETSYRLIGE RIBS GIVER SAMMEN MED DE SØD-  
LIGE GRANATÆBLEKERNER, DE FEDE ENEBÆR FRA GINNEN,  
GRØNNE URTENOTER FRA ROSMARIN OG BLOMSTERARO-  
MAER FRA HIBISCUSBLOMSTEN, EN HELT ANDERLEDES  
SMAGSOPLEVELSE

ANVENDELSE: MIX PEARLFISHER GINLIKØR MED EN ISKOLD  
MOUSSERENDE VIN ELLER HVIDVIN. ELLER PIMP DEN MED EN  
STJERNEGOD TONIC OG MASSER AF IS. MEN VORES ANBE-  
FALING ER AT DU DRIKKER DEN STRAIGHT UP SOM EN MILD  
LIKØR, HVIS DU TØR?





PEARLFISHER  
COCKTAIL  
ROM + JORDBÆR + MYNTE  
LIMEBLADE + SZECHUANPEBER



# Pearlfisher

PEARLFISHER ER EN FÆRDIGBLANDET COCKTAIL, DER ER KLAR TIL SERVERING. COCKTAILEN NYDES ISKOLD, GERNE MED KNUSTE ISTERNINGER. PEARLFISHER COCKTAILS LEVER OP TIL VORES MANTRA: INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER, NÆNSOM FORARBEJDNING AF FRISKE RÅVARER OG SKÅNSOM PASTEURISERING, DER BIBEHOLDER ALLE SMAGSNUANCER.

PEARLFISHER COCKTAIL FINDES I 3 VARIANTER

## **GIN-COCKTAIL MED STIKKELSBÆR, HYLDEBLOMST, ROSMARIN & INGEFÆR**

KOMBINATIONEN AF DEN ENEBÆRKRYDREDE GIN, DEN KRAFTIGE INGEFÆR OG DE AROMATISKE HYLDEBLOMSTER, GIVER EN BALANCERET SØD /SYRLIG COCKTAIL MED NOTER AF STIKKELSBÆR, ROSMARIN & CITRUS.

## **ROM-COCKTAIL MED JORDBÆR, MYNTE, LIMEBLADE & SZECHUANPEBER**

KLASSISK SMAG AF ROM, MYNTE OG SUKKER, KOMBINERET MED SAFTEN FRA SØDE JORDBÆR, DE KRYDREDE LIMEBLADE OG SZECHUAN PEBER, DER TILFØRER SMÅ CITRUS OG ANISNOTER OG GIVER EN LILLE PIRRENDE KRYDRING.

## **VODKA-COCKTAIL MED RABARBER, HIBISCUS, STJERNEANIS & CITRONGRÆS**

EN BALANCERET COCKTAIL MED SYRLIGE RABARBER, KOMBINERET MED DELIKAT AROMATISK HIBISCUS, SØDLIG & FRISK CITRUSMAG FRA CITRONGRÆSSET OG SMÅ NOTER AF LAKRIDS FRA STJERNEANIS.



# Maddogs

| MADDOGS DARK BEER LIQUEER ER EN LIKØR BRYGGET PÅ EN GOD MØRK ØL MED WHISKEY, CHOKOLADE OG KAFFE. MADDOGS LIKØREN ER EN SMAGFULD OPLEVELSE, HVOR KAFFEN HAR SIN DOMINANS, OG SØDMEN AFRUNDES FINT AF DEN MØRKE ØL. LIKØREN KAN SERVERES VARM MED FLØDE I ET SHOT GLAS, OG VÆRE EN NYDELSE I SIG SELV ELLER TIL KAFFEN. - ELLER ISKOLD TIL DESSERTEN SKÆNKET OVER ISTERNINGER.

MADDOGS DARK BEER LIQUEUR FINDES I 1 VARIANT

## WHISKEY, CHOKOLADE & KAFFE

KOMBINATIONEN AF DEN MØRKE ØL, DEN PIKANTE SMAG AF WHISKEY, CHOKOLADE OG KAFFE, GIVER EN BALANCERET LIKØR SOM KAN SERVERES VARM MED FLØDE I ET SHOT GLAS, OG VÆRE EN NYDELSE I SIG SELV ELLER TIL KAFFEN. - ELLER ISKOLD TIL DESSERTEN SKÆNKET OVER ISTERNINGER.



**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD





NOR  
DISK  
NATURENS FÖRRÅD

Mad  
dogs  
DARK BEER LIQUEUR

"A 'Maddog'  
is a male who loves  
"gettin' on the piss"

"A 'Maddog'  
is a male who  
loves "gettin'  
on the piss"

(consuming a lot  
of Alcohol) - once  
intoxicated a  
'Maddog' generally  
is unable to control  
his actions,  
physically and  
verbally.

'Maddog's' also  
have a large circle  
of mates (friends),  
who together they  
consume alcohol in  
ample quantities.

(GETTING ON THE PISS = CONSUMING A LOT OF ALCOHOL)  
ONCE INTOXICATED A 'MADDOG' GENERALLY IS UNABLE  
CONTROL HIS ACTIONS. PHYSICALLY AND VERBALLY.  
'MADDOGS' ALSO HAVE A LARGE CIRCLE OF MATE  
(FRIENDS). WHO TOGETHER THEY CONSUME ALCOHOL IN



DARK BEER LIQUEUR

# Limonade

| YELLOW LEMON TREE ER EN SYRLIG, FRUGTIG & KRYDRET MÅLTIDSDRIK, DER ER HELT SIN EGEN OG ET SERIØST ALTERNATIV TIL DRIKKEVARER MED ALKOHOL. LIMONADERNE OVERHOLDER VORES MANTRA: INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER, NÆNSOM FORARBEJDNING AF FRISKE RÅVARER OG SKÅNSOM PASTEURISERING, DER BIBEHOLDER ALLE SMAGSNUANCER.

NORDISK LIMONADE FINDES I 3 VARIANTER

## STIKKELSBÆR, HYLDEBLOMST, INGEFÆR & ROSMARIN

KOMBINATIONEN AF DE SYRLIGE STIKKELSBÆR, DEN KRAFTIGE INGEFÆR OG DE AROMATISKE HYLDEBLOMSTER, GIVER EN BALANCERET SØD /SYRLIG MÅLTIDSDRIK, MED NOTER AF ROSMARIN, ENEBÆR & CITRUS. LIMONADEN ER KLAR TIL SERVERING. FLASKEN SKAL OMRYSTES FØR BRUG, DA DEN INDEHOLDER FRISK INGEFÆR. NYDES ISKOLD, GERNE MED KNUSTE ISTERNINGER.

## RABARBER, HIBISCUS, CITRONGRÆS & BASILIKUM

KOMBINATIONEN AF DE SYRLIGE & FRISKE RABARBER OG DE AROMATISKE HIBISCUS BLOMSTER, GIVER EN BALANCERET SMAG MED NOTER AF ANIS & CITRUS. LIMONADEN ER KLAR TIL SERVERING. FLASKEN SKAL OMRYSTES FØR BRUG, DA RABARBERNES OXALSYRE, GIVER ET NATURLIGT BUNDFALD. NYDES ISKOLD, GERNE MED KNUSTE ISTERNINGER.

## SOLBÆR, RØDBEDE, ESTRAGON & SZECHUAN PEBER

KOMBINATIONEN AF DE SYRLIGE & FRISKE KOLDPRESSEDE SOLBÆR OG DE SØDE RØDBEDER, GIVER EN BALANCERET MÅLTIDSDRIK, MED MILD SMAG AF ANIS FRA ESTRAGON, CITRUSNOTER & EN PIRRENDE FORNEMMELSE FRA SZECHUAN PEBER. LIMONADEN ER KLAR TIL SERVERING. FLASKEN SKAL OMRYSTES FØR BRUG, DA DEN INDEHOLDER FRUGTKØD FRA DE KOLDPRESSEDE SOLBÆR. NYDES ISKOLD, GERNE MED KNUSTE ISTERNINGER.

*I wonder how I wonder why  
Yesterday you told me bout the blue blue sky  
And all that I can see  
Is just a yellow lemon tree*

FOOL'S GARDEN

**NOR  
DISK**  
NATURENS FORRÅD





NOR  
DISK  
NATURENS FÖRRÅD





**NORDISK** NATURENS FORRÅD | H.C. ØRSTEDSVEJ 21 | 9900 FREDERIKSHAVN  
TELEFON: 5094 0600 | [www.NYNORDISK.dk](http://www.NYNORDISK.dk) | [info@NYNORDISK.dk](mailto:info@NYNORDISK.dk)