

Sinebrychoff Porter lanseras lagom till Finlands självständighetsdag: **Prisbelönt finskt öl kommer till Sverige**

Den 2 december, lagom till Finlands självständighetsdag några dagar senare, lanseras den finska portern från Sinebrychoff i Sverige. Sinebrychoff Porter har belönats med en rad utmärkelser, både i Finland och internationellt. Det är ett mörkt, överjäst öl som bryggs med rostad malt och massor av humle.

Sinebrychoff Porter tillverkades redan på 1860-talet, då i relativt små mängder och främst under vintermånaderna. Sedan 1957 har denna porter bryggts kontinuerligt och receptet är i stort sett oförändrat. Smaken är fyllig med maltiga brända toner med spår av choklad, kaffe och lakrits som tillsammans med fruktiga aromer ger en rik smakupplevelse.

– Sinebrychoff Porter är Finlands äldsta specialöl och består av fyra olika sorters malt; pilsner, München, brun och karamell. Den avnjuts bäst på vintern då den mjuka fylliga smaken är en perfekt medicin mot stormiga vindar och temperaturer under noll, säger Anna Wallner, dryckesutbildare på Carlsberg Sverige.

Prisbelönt både nationellt och internationellt

Sinebrychoff Porter har fått en rad utmärkelser. The Beverage Testing Institute i Chicago rankade portern som en av USA:s bästa importerade öl, där den sedan tio år även säljs i 37 delstater, och vid internationella öl-OS i England, där närmare tusen ölsorter från hela världen deltog, vann den silvermedalj både 1998 och 2002. Den amerikanska tidningen Men's Journal har inkluderat Sinebrychoff Porter på sin lista över världens 25 bästa öl både 2010 och 2011. I den internationella tävlingen The World Beer Awards 2013 vann ölet nyligen silver bland europeiska porteröl.

I Finland har Sinebrychoff Porter flera gånger utnämnts till årets fatöl. År 2011 blev den vald till Finlands bästa öl av Finlands Ölförening.

– Det är såklart jätteroligt att svenskar nu får ta del av detta prisbelönta öl med sin anrika historia. Sinebrychoff Porter är ett spännande öl på många sätt. Det är mörkt, på gränsen till svart, ofiltrerat och doftar härligt av malt, säger Anna Wallner.

Många användningsområden

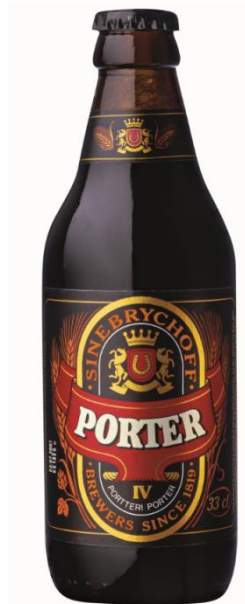
Sinebrychoff Porter är en rik smakupplevelse i sig, men gör sig även bra tillsammans med kaffe i stället för konjak eller i samband med matlagning, till exempel i såser, marinader och köttgrytor. Sinebrychoff Porter passar även utmärkt till chokladkakan eller som smaksättning i glass, eller varför inte som glasyr till efterrätten. Prova också med viltkött, kraftiga köttträtter och ostron.

Pröva gärna att servera den i olika temperaturer, från kylskåpskall till rumstemperatur, då det påverkar portens många fina smaknyanser.

Sinebrychoff Porter lanseras på Systembolaget den 2 december, lagom till Finlands självständighetsdag den 6 december. Sinebrychoff Porter kommer att kosta 19,90 kr på Systembolaget.

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett brett vin- och spritsortiment. Carlsbergs framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggartradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet i över 40 länder.



Fira Finlands självständighetsdag med Sinebrychoff Porter och klassiska finska rätter

Den 6 december firas Finlands självständighetsdag som landets nationaldag. Marjatta Stobin, ägare av Finska butiken i Hötorgshallen i Stockholm, tipsar om två rätter med klassiska finska ingredienser som passar att fira självständighetsdagen med tillsammans med Sinebrychoff Porter. Ett mörkt skärgårdsbröd serverat med en traditionell svampsallad och basturökt sidfläsk harmonierar fint med ölets fylliga, brända toner. Till efterrätt passar en kraftig chokladkaka med lakritstopping som bryter av fint mot porterns fruktiga aromer.

Hyvää ruokahalua (smaklig måltid)!

Skärgårdsbröd med svampsallad och basturökt sidfläsk



Foto: Magnus Fond

Ingredienser

- Finskt skärgårdsbröd (alternativt rågbröd, eller annat valfritt mörkt bröd)
- Basturökt sidfläsk (går att ersätta med annat rökt fläsk eller bacon)
- Svampsallad

Svampsallad

- Blandsvamp i saltlag
- Gul lök
- 1 del Smetana
- 3 delar vispgrädde
- Svartpeppar

Gör så här:

- Urlaka svampen till önskad salthalt genom att lägga den i rikligt med kallt vatten, låt den rinna av, och hacka den fint
- Hacka löken och blanda med svampen
- Vispa grädden lätt och blanda med Smetana, rör sedan ihop med svampen. Låt stå kallt en stund före servering
- Skär en skiva av brödet, lägg på en sked svampsallad och toppa med en skiva basturökt sidfläsk

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett brett vin- och spritsortiment. Carlsbergs framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggartradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet i över 40 länder.

Finsk choklادلakritskaka



Foto: Magnus Fond

Ingredienser

- 200 g smör
- 200 g hackad mörk choklad
- 0,5 dl kaffe
- 3 ägg
- 1 1/2 dl socker
- 1 dl farinsocker
- 3 msk lakritspulver
- 1 krm salt
- 1 msk vaniljsocker
- 3 dl vetemjöl

Färskostfluff

- 300-400 g naturell färskost
- 1/2-1 dl florsocker

Gör så här:

- Smält smöret i en kastrull, rör ned choklad och ta bort kastrullen från värmen. Rör om och låt smälta. Tillsätt vätska och ägg, rör om. Sikta ned de torra ingredienserna, rör om.
- Häll smeten i pappersklädd springform, ca 22 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen i 20 minuter i 200 grader. Kakan blir bäst om den får stå i kylan ett dygn.
- Vispa upp färskost till smet, tillsätt florsocker och vispa ihop till ett fluff.
- Dekorera med färskostfluff och finska salta lakritsbitar precis innan servering.

För mer information, kontakta:

Henric Byström, Kommunikationschef Carlsberg Sverige

Tel: 070-483 05 48

E-mail: henric.bystrom@carlsberg.se

För högupplösta bilder: http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/carlsberg_sverige_ab__

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett brett vin- och spritsortiment. Carlsbergs framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggartradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet i över 40 länder.