

Olut on jouluruuan kumppani

Lapin Kulta Luomu Joululuot on suunniteltu joulun makumaailmaan

Joululuot on vuosisatojen perinne ja perinteikkäästi olut on myös kruunannut suomalaisen joulupöydän antimet. Joulupöydän monipuolinen makumaailma löytää parhaimman juomakumppanin oluista.

Perinteisessä joulupöydässä on hyvin erilaisia makuja: makeita, mausteisia, suolaisia, etikkaisia ja kermaisia. Runsaaseen joulupöytään katetaan usein kalaa, riistaa ja vaaleaa lihaa perinteistä joulukinkkua unohtamatta.

”Joulupöydän monipuolisen makumaailman kumppaniksi sopii hyvin olut. Vaalea lager täydentää kylmien alkuruokien makupalettia. Täyteläiset, pehmeän paahteiset ja hivenen makeat tummat joululuot puolestaan sointuvat lämpimien jouluruokien kanssa yhteen”, kertoo Hartwallin olut- ja ruoka-asiantuntija Riikka Kallonen.



Joulun laatikkoruokien juureksien aromaattisuus saadaan parhaiten esille yhdistämällä siihen kevyesti paahteinen ja hivenen makeahko tumma joululuot.

”Joulukinkun mehevyys ja lihaisuus korostuu joululuon aromaattisella humaloinnilla. Suosittelen joululuon käyttämistä myös kinkunpaistoliemestä valmistetun kastikkeen maustamiseen”, Kallonen vinkkaa.

Lapin Kulta Luomu Joululuot on muhkean maltainen olut joulupöytään

Kotimaisesta luomuohrasta valmistettu Lapin Kulta Luomu Joululuot on suunniteltu joulun makumaailmaan. Suosittua joululuutta valmistetaan tänä vuonna jo kolmatta kertaa. Tumma Münchener-tyyppinen olut on maultaan pehmeä. Juoman väri on kauniin kuparinen, ja sen tuoksussa voi aistia selkeän humalan aromin.

”Valmistuksessa on käytetty pääosin vaaleaa pilsner-tyyppistä mallasta sekä tummempia ja hieman karamellisoituneita maltaita. Pieni osa on aivan mustaksi paahtuneita maltaita, joissa on kahvin ja suklaan aromeja. Näistä syntyy muhkean maltainen olut, joka sopii talviseen tunnelmaan ja joulupöydän antimisiin”, kertoo panimomestari Mika Mäkelä Hartwallilta.

Oluen valmistuksessa käytetty mallasohra on kasvanut kotimaisilla luomupelloilla. Luomuhumalaa Suomesta ei saa, joten olueen sopivat luomuhumalat on valittu Keski-Euroopasta.

Oluen tarjoilussa oikea lämpötila on aina tärkeää. Lapin Kulta Luomu Jouluolut on parhaimmillaan hieman tavallista lager-olutta lämpimämpänä nautittuna noin 8–12 asteisena. Muotoilultaan kulmikas 0,35 litran lasipullo on tyylikäs valinta joulupöydän kattaukseen. Alkoholia juomassa on 4,6 %.

Lapin Kulta Luomu Jouluolut on kausituote, joka on myynnissä vähittäiskaupoissa sekä ravintoloissa lokakuun alusta vuoden loppuun. Tuote myydään 0,35 litran irtopulloissa sekä 0,33 litran pullon 6-packeissa.

Lapin Kulta Luomu Jouluolut, tuotetiedot:

Kantavierre: 11,4 %

Katkerot: 35 EBU

Väri: 60 EBC

Alkoholi: 4,6 til-%

Kuvat: <http://mediapankki.hartwall.fi/?cart=1948-egdmkjajje&l=FI>

Lisätietoja, kuva- ja tuotenäytepyynnöt:

Viestintäpäällikkö Hanna Leppäniemi, hanna.leppaniemi@hartwall.fi, puh. 020 717 2073

Lisätietoja tuotteesta:

Tuotepäällikkö Pekko Koski, pekko.koski@hartwall.fi, puh. 020 717 2695

Ruoka ja juoma -reseptityökalu

Ruoka- ja juoma reseptityökalu antaa parhaat vinkit makuparien löytämiseen: www.nautivastuullisesti.fi

Lapin Kulta

Lapin Kulta on pohjoisen luonnon raaka-aineista tehty raikas ja täyteläinen olut, jonka juuret ulottuvat 140 vuoden taakse. www.lapinkulta.fi