



Urban Deli lanserar öl av björksav

Urban Deli fortsätter lansera innovativa produkter. Senast i raden är ett svenskt lättöl (2,2%) bryggd på björksav – med anor från vikingatiden.

- Vi har väckt liv i den uråldriga traditionen att använda sav till ölbrygging, säger Jesper Weidlitz, vd Urban Deli.

Björksav har använts i dryck sedan vikingatiden då man drack björksav som hälsosam vårkur. Det sades att man drack "märg i benen" eftersom saven sågs som trädens blod och själ.

Delar av vattnet i ölen har bytts ut mot björksav som ger smaken lite extra sötma jämfört med vanlig ljus lager. Eftersmaken får ett härligt inslag av mineraler och mint, lite som chablis fast utan syra.

Trolle Ljungby-baserade Charlis Brygghus, som även brygger Urban Deli Brödöl, producerar ölet som blir Urban Delis våröl. Flaskorna kommer att finnas i både restaurang och butik. I butik kostar ölen 25 kronor styck.

För mer information kontakta:

Jesper Weidlitz, vd: 0707-31 87 00 eller Sibel Wolff, Marknad- och kommunikation: 0733-57 36 35.

Om Urban Deli

Urban Deli är en blandning av matbutik, saluhall, bar och restaurang och finns idag på Nytorget, Sveavägen, Sickla och Åhlens City i Stockholm. Urban Deli driver även en cateringverksamhet samt uthyrning av konferens- och festlokaler i Stockholm. Urban Deli ägs till 50 procent av Axfood. Läs mer på urbandeli.org.