



EBELTOFT GAARDBRYGGERI

Gourmetsodavand og øl håndbrygges
på friske råvarer og vand fra byens brønd
- præcis som i gamle dage



“Jamen, det her er jo ikke bare almindelig sodavand”

GOURMETSODAVAND FRA EBELTOFT – EN OPLEVELSE

Ebeltøft Gaardbryggeris fem gourmetsodavand er blevet vurderet i en test, hvor 300 forbrugere smagte begejstret på sodavand. Især rabarberbrus var et hit og blev beskrevet som spændende, harmonisk, frisk og autentisk.

At smage rabarberbrus er en oplevelse, og en forbruger udbrød overrasket: ”Jamen, det her er jo ikke bare almindelig sodavand”.

Rabarberbrus er fremstillet på koldpresset rabarber, økologisk rørsukker, vanilje og vand fra byens brønd.

Forbrugertesten er udført i samarbejde med DMRI Teknologisk Institut.

EBELTOFT GAARDBRYGGERI

Ebeltøft Gaardbryggeri ligger smukt placeret i Mols bjerge, i landsbyen Hyllested Skovgårde. Gården, der er opført i kampesten og bindingsværk, er fra 1860. Stalden er nænsomt ombygget med respekt for den oprindelige stil og huser i dag det lille bryggeri.

Kvaliteten er i højsædet, og råvarerne både smager og dufter.

På terrassen foran bryggeriets café er en af Danmarks flotteste udsigter. Gæster kan se ud over vandet og bakken kaldet Jernhatten, mens de nyder deres øl eller sodavand.

Mød også Ebeltøft Gårdbryggeri på Facebook.

