



KVALITÉ & KÄNSLA!



Övriga produkter

## Hvonn Haf 375ml

Hvonn

Pris 159 kr  
nr VO0402 - 375 ml

**Ursprung** Norrland

**Alk. halt** 0%

**Dryckesmakare** Simon Quartey och Gustav Enerlöv

**Information** Mousserande dryck uppkallad efter det fornnordiska ordet för hav, då just havet var inspiration till denna dryck. Serveras kyld vid 6-8 grader.

**Från naturen** Vildäpple, krusbär, svartvinbärsblad, björkblad, fläderblom och sockertång.

**Karaktär** Uppfriskande och torr karaktär med inslag av fläderblom, sommarens gröna blad och mineralitet från kustremsan.

**Tillverkning** Drycken skapas genom att brygga en bas utav vilda örter, blommor och blad som sedan kompletteras med kallpressade bär- och fruktmuster. Därefter balanseras dryckerna ytterligare med övriga ingredienser för att uppnå den önskade karaktären.

**Passar till** Ett utmärkt komplement till skaldjur, inte minst ostron samt andra delikatesser från havet. Passar även till mat från växtriket likväl som sällskapsdryck.

## Om producenten

Hvonn är resultatet av en strävan efter att skapa genuina alkoholfria drycker inspirerade av nordisk natur och kultur. Genom "Det Vilda Skafferiet™" har Hvonn genom åren byggt upp en god kännedom om vår nordiska floras smaker, dofter och aromer. Hos Hvonn är därför varje flaska en berättelse, där de låter våra årstiders säregna utbud av smaker och aromer återspeglas i dryckernas karaktär.

Komplexiteten i dryckerna bygger således på deras kunskap och bakgrund inom gastronomi och bar med vårt nordiska kulturarv i åtanke. Tillsammans med det som de själva hämtar från naturens skafferier och noggrant utvalda ekologiska råvaror, representerar Hvonn drycker av kompromisslös kvalitet likväl som ett genuint hantverk.

Hvonn's ambition är att skapa alkoholfria drycker med liknande struktur och komplexitet som man finner i exempelvis vin. De har därför valt att ta hänsyn till markörer såsom tanniner, fruktsyra och fyllighet i skapandet. Då en viktig utgångspunkt har varit att dryckerna skall kunna fungera som ett utmärkt komplement till mat, har dessa punkter varit av stor vikt att ta hänsyn till.

Deras drycker skapas genom att brygga en bas av utavilda vilda örter, blommor och blad som sedan kompletteras med kallpressade bär- och fruktmuster. Därefter balanseras dryckerna ytterligare med övriga ingredienser för att uppnå den önskade karaktären.