



KÄLLSJÖ

BRYGGERI & SMAKSMEDJA

www.kallsjo.se
[@kallsjo.bryggeri](https://www.instagram.com/kallsjo.bryggeri)



NOBLE
CRANE



KÄLLSJÖ
BRYGGERI & SMAKSMEDJA



HANTVERK FRÅN
SMAKSMEDJAN
I KÄLLSJÖ





KÄLLSJÖ

BRYGGERI & SMAKSMEDJA

NÄRPRODUCERAT OCH HANTVERKSBRYGGET FERMENTERAT TE (ALKOHOLFRITT) FRÅN KÄLLSJÖ BRYGGERI

Bland Halländska bokskogar, sjöar och hagar finner vi på Källsjö Bryggeri inspiration och rum för att skapa de upplevelser vi vill dela med er. Varje produkt bär namn av vad som inspirerat oss och skall återspegla ambitionen.

Noble Crane är uttrycket för en tillverkningsprocess med noga utvalda råvaror som varsamt förädlats för att införliva vår passion för smak och vår önskan om balans för individ och planet. Produkten består av halländskt vatten (95,5%), svenskt ekologiskt socker (4%), vår kombuchakultur och utvalda exklusiva teer (0,5%). Varje produkt har genomgått en unik process för extrahering av smak, fermentering och slutlagring. Resultatet är en välbalanserad dryck lika god för sig, som till mat. Den naturliga kolsyran som uppstår vid fermenteringen justeras innan tappning för att uppnå en kittlande och festlig bubblighet. Drycken är buteljerad på champagneflaska efter att ha mognat på ståltank i en till två månader.

Våra produkter är opastöriserade för smaken och de goda bakteriernas skull, men inte känsliga för normal rumstemperatur. Restprodukter av kombuchakultur kan därför finnas och är en indikation på en levande produkt! Noble Crane är helt fri från tillsatser och artificiella smakämnen. Tveka inte att kontakta oss om du har frågor, funderingar eller vill höra mer om vår historia!

Skål!



SE-EKO-03
JORDBRUK INOM/
UTANFÖR EU





SENCHÁ

TE Sencha, Guizho, Zhengan distrikt, Kina

Frisk, ungdomlig smak med inslag av gula äpplen, citronzest, honung och vita blommor. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, aperitif eller till sallader.

FLASKA 750 ml

SOCKERHALT 4,0g/100ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



Konstverk lånade av Lerverk, Göteborg.
Från vänster: smycke – Lena Birgitsdotter, ljusstakar i glas – Bevan Taka



SE-EKO-03
JORDBRUK INOM/
UTANFÖR EU





SENCÁ ROSÉ

TE Sencha (Zhejiang), Chun Mee (Hunan), Kina

Bärig, ungdomlig smak av smultron, pomerans och goji. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, som aperitif, till fisk och skaldjur eller gärna asiatiska rätter med kryddstark smaksättning.

FLASKA 750 ml

SOCKERHALT 4,0g/100ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



7 350134 970032

Konstverk lånade av Lerverk, Göteborg.
Från vänster: Torso – Nils Holmström, festglas - Katarina Löfström



SE-EKO-03
JORDBRUK INOM/
UTANFÖR EU





OOLONG

TE Oolong, Anahui, Kina

Frisk och smakrik med tydliga toner av vit persika, aprikos, lyche och smör. Serveras vid 8-12°C som sällskapsdryck eller till exotiska rätter, fisk eller ljust kött, gärna med inslag av tropisk frukt.

FLASKA 750 ml

SOCKERHALT 4,0g/100ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA





Robinia

CULTURED TEA

NON-ALCOHOLIC

MADE WITH ♥ IN SWEDEN



SE-EKO-03
JORDBRUK INOM/
UTANFÖR EU





SENCHÁ ROBINIA

TE Sencha, Zhejiang, Tonglu distrikt, Kina

Blommig och smakrik med tydliga toner av fläder och citrus samt subtil ton av ros.

Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till ostbricka.

FLASKA 750 ml

SOCKERHALT 4,0g/100ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

