



NATURFRISK
GROUP

Naturlig forkælelse

Din økologiske drikkevareleverandør

Dansk produceret og økologisk

I Naturfrisk Group tilbyder vi et bredt sortiment af drikkevarer. Alle er produceret på Østfyn enten på Ørbæk Bryggeri eller Nyborg Destilleri. De fleste kender vores populære Fynsk Forår, men vi har faktisk over 30 forskellige slags øl og 40 forskellige slags sodavand, juice, smoothies, shots, safter og cider der alle bliver produceret i Ørbæk. På destilleriet i Nyborg tilbyder vi over 20 forskellige slags whisky, gin, rom, akvavit og anden spiritus. Alle produkter er økologiske og så vidt muligt produceret ved brug af lokale råvarer.

Historien

I det smukke østfynske landskab mellem gamle herregårde og slotte ligger Ørbæk Bryggeri. Bryggeriet blev etableret i 1906, og erhvervet af Niels og Nicolai Rømer i 1997. Med visionen om i harmoni med natur og miljø at skabe verdens første økologiske sodavand grundlagde de her deres virksomhed Naturfrisk. I 2001 blev der også igen brygget øl og i 2009 whisky. Alt sammen økologisk og med den gode smag og det gode håndværk for øje.

Fra Ørbæk Kildens udspring ved Lykkesholm Slot snor Ørbæk Å sig forbi Ørbæk Bryggeri igennem istidslandskabet ud i Holckenhavn Fjord og videre ud i Nyborg Fjord. Her ved vandkanten i den gamle kongeby Nyborg, blev Nyborg Destilleri i 2017 etableret i de nedlagte DSB godsbaneynginger.

Virksomheden Naturfrisk Group, der har lidt over 30 medarbejdere ansat, omfatter foruden bryggeri og destilleri, også mixer-brandet Macarn, Restaurant Remisen, der er beliggende på destilleriet i Nyborg, og den to-mastede skonnert Fionia, der chartrer rejsende i det fynske øhav.



Frie øl fulde af smag

I slutningen af 2019 sendte vi fire nye økologiske alkoholfrie øl på gaden, og de er allerede blevet taget godt imod.

Nye typer gær og produktionsmetoder har i de senere år hjulpet alkoholfrie øl til at smage meget bedre, end det man kender fra gamle dage. Så kan man nyde den gode ølsmag og stadig være helt fri.



Sodavandsdesign med fredede dyr

I foråret 2020 lancerede vi de klassiske Naturfrisk sodavand i et modificeret design. Mange af elementerne fra det gamle design går igen, men en ledetråd på mange af motiverne er fredede og i flere tilfælde truede dyr. Navnet på dyret står på dansk og latin på siden af etiketten. Vi håber på at det kan være med til at inspirere flere til at interessere sig for vores spændende fauna og behovet for en biodivers natur.



Fleksibel, innovativ og professionel

I de seneste år har virksomheden undergået en kraftig udvikling. Foruden den store etablering af destilleriet i 2017, er der blevet investeret en del i Ørbæk Bryggeri de senere år. Nyt lager, fadølsteppeanlæg, nye større tanke, anlæg til indvinding af CO2, nyt ERP-system, nye fagspecialister og meget andet er det blevet til i Ørbæk. Alt sammen for at gøre virksomheden mere bæredygtig, effektiv og fleksibel, og for at forbedre vores evne at til levere professionel service og gode produkter til vores kunder.

I Naturfrisk Group er vi friske på at prøve nye ting. Det er en del af den iværksætterkultur, som Niels og Nicolai Rømer har været med til at skabe. Med kompetencer indenfor både læskedrikke, øl og spiritus og med vores to fleksible produktionsanlæg i Ørbæk og Nyborg er vi i stand til at frembringe spændende og innovative produkter – ofte i samarbejde med vores kunder, leverandører eller andre drikkevareentusiaster.

Vi håber også på, at kunne få et godt og frugtbart samarbejde med dig og din virksomhed.



Kontakt os

Skriv til info@naturfrisk.dk hvis du vil høre mere om vores produkter og fleksible leveringsløsninger, så vil du blive kontakttet.

Naturfrisk Group
T: +45 6533 2111
M: info@naturfrisk.dk

Ørbæk Bryggeri
Assensvej 38
5853 Ørbæk

Nyborg Destilleri
Holmens Boulevard 11
5800 Nyborg

Se vores fulde sortiment på:
naturfrisk.dk
orbak-bryggeri.dk
macarn.dk
nyborgdestilleri.dk

Læs om virksomheden og vores brands på naturfriskgroup.com.



Inspiration fra køkkenhaven

Naturfrisk juice består udelukkende af velsmagende økologisk frugtjuice, uden tilsat sukker. Designet er inspireret af en frodig gammel usprøjet køkkenhave, som vi husker den fra vores bedsteforældre.



Fadlagrede fristelser

I krydsfeltet mellem læskedrikke, øl og spiritus opstår der mange nye spændende eksperimenter. Fynsk Forår er et eksempel. Et andet er vores Symbiostout, som er udviklet i et samarbejde mellem bryggeri og destilleri. En stout lagret på whiskyfade og tilført et skvæt kaffelikør. Kræs for ølfolkere.

