

Fire nye 50 cl Ørbæk øl

I 2020 oplevede Ørbæk Bryggeri en stor vækst i salget af øl. Det meste af væksten var på vores 50 cl øl og på salget til detailhandlen, der af åbenlyse årsager havde et salgsmæssigt godt år i 2020.

I vores 50 cl sortiment har vi imidlertid et par "huller" for at kunne tilbyde en økologisk portefølje, der kan tilfredsstille de fleste smagsløg og præferencer. Det retter vi nu lidt op på, ved at lancere fire nye 50 cl øl.



Ørbækker Pilsner

Ørbækker Pilsner er en 4,6% alk. frisk økologisk pilsner med svag bitterhed, let maltsmag og en liflig humlearoma. Brygget efter tjekkisk forbillede med humler af tjekkisk oprindelse. Der er desuden udelukkende anvendt dansk malt i pilsneren. Ørbækker Pilsner findes allerede på fad og som 33 cl.

Ørbækkeren blev i øvrigt kåret som "Bedste Øl Til Prisen" i aprilnr. 2021 af Whisky & Rom magasinet.

Ørbæk Blonde

Belgisk klosterøl møder nordisk bryggerhåndværk i vores krydrede og frugtige Ørbæk Blonde med 6,5% alk. og noter af koriander, appelsin og banan. Som Midgårdssormen er Ørbæk Blonde stærk og kraftig.

Ørbæk Dubbel

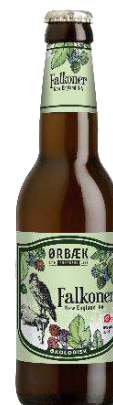
Belgisk trappistøl møder nordisk bryggerhåndværk i vores søde og fyldige Ørbæk Dubbel med 6,5% alk. og noter af æble, røde bær, nellike og banan. Som Asen Tyr er Ørbæk Dubbel mørk og varmbloedet.

Ørbæk Porter

Ørbæk Porter er en 7% alk. fyldig og varmende porter lavet efter engelske traditioner med noter af lakrids, rosiner, chokolade, kaffe og et strejf af røg og tobak – ligesom de oprindelige Stakitøl, der blev brygget på Ørbæk Bryggeri, da bryggeriet blev etableret i 1906.

Ørbæk Falkoner på 33 cl

Ørbæk Falkoner, en øl af typen New England IPA, som vi lancerede tidligere på året, har oplevet en god tilslutning fra forbrugerne. Vi vælger derfor nu også at lancere den på 33 cl, og den vil fremover være tilgængelig på vores lager i Ørbæk.



To nye julebryg

To nye Ørbæk juleøl vil se dagens lys når tiden er inde.



Kongens Fadebur Julebryg 6% 75 cl

Den ene er en gammel kending fra tidligere, nemlig Kongens Fadebur Julebryg, der er en fyldig Brown Ale med noter af sveske, nellike og fenikel. Den er udviklet i samarbejde med Nyborg Slot og baseret på en opskrift på brunkager fundet i gamle dokumenter på slottet.

Ørbæk Julebryg Fri <0,5% 33 cl

Den anden er en alkoholfri men fyldig og karakterfuld Brown Ale med brændte malte, appelsinskal, kanel og vanilje. Passer godt til den fede julemad og julens mange søde sager.

Se det fulde julesortiment på vores [hjemmeside](#).



Cocktails på flaske

Vi destillerer spiritus, vi blander sirup og vi tapper sodavand, og nu har vi forenet alle de tre kategorier i én for os helt ny kategori, nemlig økologiske cocktails på flaske. De nye cocktails er klar til servering og skal bare hældes i glas med isterninger og lidt garniture som pynt. Vi har lanceret produkterne under brandet Nyborg Destilleri (ND), for at der ikke skal være tvivl om at der er tale om en spiritus, men i drikkene indgår også produkter fra Macarn, og de blandes og tappes alle på Ørbæk Bryggeri. Vores cocktails er på 33 cl, og indeholder dermed nok til to glas, som vi også tydeligt skriver og illustrerer på siden af etiketten.



ND Vodka & Ginger 8%

Denne cocktail, som også kaldes Moscow Mule, blev opfundet i 1941 på en bar på Manhattan i New York, og er i vores version et mix af Fionia Vodka, Macarn Ginger Beer, Macarn Sukker Sirup og diverse citrusfrugter. Det er en krydret og stærk cocktail, med et godt bid af ingefær og en alkoholstyrke, der er en anelse højere end de to andre cocktails.

ND Gin & Mango 7,5%

Går også under navnet Gin Hass, som er opfundet af den danske bartender Kim Hass. Det er en frisk og frugtig cocktail lavet på Fionia Gin, Macarn Mango Sirup, Macarn Fresh Lemon og diverse citrusfrugter.



ND Rum & Strawberry 7,5%

En Jordbær Mojito, som er en variant af den kendte Mojito, der stammer fra Cuba og findes i et utal af varianter. Vores variant er sød og aromatisk og indeholder Fionia Rum, Macarn Jordbær Sirup, mynte og diverse citrusfrugter.

Udmeldelser af sortimentet

Følgende produkter udgår af sortimentet, når de er solgt ud af vores lager:

- 30023 Ørbæk Ginger Brew 4,8% 33 cl (50 cl fortsætter i sortimentet)
- 30022 Ørbæk Frisk Fri <0,5% 33 cl
- 13001 Naturfrisk Saft Appelsin & Passion 50 cl
- 13003 Naturfrisk Saft Røde Frugter 50 cl
- 30815 Ørbæk Jingle Bells 7% 75 cl (50 cl fortsætter i sortimentet)

Naturfrisk Group i harmoni med natur og miljø

I Naturfrisk Group arbejder vi målrettet på at formindske vores negative påvirkning af natur og miljø, samt støtte og hjælpe dér hvor vi kan. En del nye initiativer er blevet sat i søen den seneste tid.



Lokal malt bliver til øl og whisky

Som noget forholdsvis nyt bruger vi, i vores whisky fra Nyborg Destilleri og i flere af vores Ørbæk øl, økologisk malt lavet på byg dyrket på jorde, der ligger mellem Ørbæk og Nyborg. Selv om byggen skal forbi Haderslev en tur for at blive maltet, håber vi at brugen af lokal dansk malt kan være med til at reducere emission som følge af mindre transport og støtte dansk landbrug.

Indvinding af økologisk CO²

Marts 2020 åbnede vi for en verdensnyhed på Ørbæk Bryggeri. CO² kunne nu indvindes fra vores ølproduktion og genanvendes i produktionen af sodavand. Maskinen, som er opfundet af Kim Dalum fra Dalum Beverage Equipment, har siden "høstet" CO² for os, og her i foråret 2021 udvidede vi med yderligere en opsamlingsstank. Årligt vil maskinen reducere vores udslip af CO² med mindst 50 ton, og så kan vi endda glæde os over at anvende økologisk produceret kulsyre i vores sodavand.



Naturfrisk frikøber vild natur

Vilde dyr og planter i den danske natur er truet, fordi deres levesteder forsvinder. Derfor har vi valgt at støtte Den Danske Naturfond i genopretningen af den danske natur. De første 50.000 kr. blev doneret i forbindelse med TV2's landsindsamling "Danmark redder jord", og vi vil fortsætte med at frikøbe 1 kvadratmeter jord for hver 100 flasker Naturfrisk sodavand, der sælges i Danmark.