

## GAMMEL DANSK BITTER DRAM NV

**Art. nr** 761

**Pris** 140,35 kr exkl. moms

**Alkoholhalt** 38%

**Storlek** 350 ml

**Land** Danmark

**Varukategori** Bitter

**Varumärke** Gammel Dansk

**Information** Gammel Dansk Bitter innehåller en unik blandning av 29 örter, blommor och kryddor. Blandningen sker under stort hemlighetsmakeri och är en del av charmen i historien. Det finns något spännande nästan magiskt med en så historisk och uppskattad dryck som behåller sin integritet och sitt recept bakom stängda dörrar. En så klassisk och samtidigt tidlös bitter får man leta efter. Flera olika generationer har funnit dess plats på dryckesbordet och i baren, så lär det fortsätta i framtiden också, det är en mångfacetterad dryck. Samtliga ingredienser i Gammel Dansk är naturliga och några konserveringsmedel ingår inte. Det är värt att belysa och visar också deras enorma kunskap för att bibehålla produktens kontinuitet i stil och smak.

**Karaktär** Doft: Gammel Dansk Bitter är intensiv, örtig och mycket kryddig. Den har toner av kanel, ingefära, pomerans, malört och lakritsrot. Smak: Den är fyllig och robust med mycket att upptäcka i smaken. Originalen är en ren stilikon. Det är en fyllig bitter med en tydlig krona av örtighet. Mjuk och komplex men samtidigt enormt kaxig. Bland annat finner man smaker som går åt malört, ingefära, pomerans, rönnbär och anis. Inget för den veke.

**Passar till** Den kan serveras ensam, som en lätt kyld snaps, men även tillsammans med andra drycker som öl och kaffe. God även rumstempererad före maten.



### Om producenten

1961 började Jørgen Ketil Asmund, på De danske Spritfabriker i Roskilde, arbeta med en dansk bitter. Det var en tid när många danskar började resa till södra Europa för solstina semesterdagar. På kvällarna i baren upptäckte man de bittra drinkarna.

Under tre år provade Asmund tillsammans med arbetsgrupper och omfattande smakpaneler fler än 300 ingredienser och fler än 600 kombinationer. Det sägs att hans noggranna arbete satte sig i gommen. Längre kunde han varken äta eller dricka, utan levde på kokt torsk och vatten. 1964 hade Asmund nått sitt mål och läste in receptet för en "mjuk och samtidigt bitter snaps".

Gammel Dansk blandas i regel av 29 örter och kryddor. De exakta recepten är en väl förborgad hemlighet. Man berättar dock att bland annat rönnbär, anis, ingefära och malört bidrar till den unika smaken. Originalen är en stilikon i dess klass.

[gammeldansk.dk](http://gammeldansk.dk)