

Ilmur Dill Akevitt er basert på poteter, og har lukt og smak av dill og andre krydder. Den er ikkje fatmodna.

Vi anbefalar å servere akevitten romtemperert. Den kan og serverast litt kjølig, men helst ikkje kaldare enn 10°C.



Destillert og
tappa av
Ægir Bryggeri AS,
Flåm, Noreg



Gjenvinn!



GYLNE DRÅPAR FRÅ FLÅM, NOREG

ILMUR

DILL AKEVITT

50 cl

38% vol



SÅ GODT
AT DET MÅ
NYTAST MED
MÅTE

Ægir Bryggeri utvidar sortimentet med denne milde og friske dill-akevitten. Den er framstilt av kun naturlege råvarer. Akevitten kan nytast åleine, men smakar også godt til skalldyr, laks og andre fiskerettar, året rundt!

Namnet ILMUR kjem frå norrøn mytologi der Ilm var ei gudinne. Namnet er og sagt å kunne tyde "venleg duft" og passer difor bra til denne delikate og friske drammen.

Spørsmål?
info@aegirbryggeri.no