



PRESSEMEDDELELSE

8. Danske kryddersnapsemesse i Aabenraa

Guidet snapsesmaging med lokale egnsretter

Når Danske kryddersnapsemesse i Aabenraa for 8. år i træk slår dørene op søndag d. 2. oktober kl. 10.00, vil der traditionen tro være rig mulighed for at blive klogere på akvavitens og snapsens inspirerende univers af smagsvarianter og egenskaber. For første gang inviterer Aalborg Akvavit på guidede snapsesmaginger på connaisseur-niveau, hvor lokale egnsretter matches med særligt udvalgte akvavitter og snapse.



Billeder downloades her:

<http://download.rostrapr.com/?path=download/AalborgAkvavitter/AabenraaKryddersnapsemesse2016/>

Marsklam, Ringridderpølser mange små, Sønderjysk Rugbrød, Solæg, Sort Sol Spegepølser og Marsk Pølser. Dette er blot et lille udsnit af de retter og 'drambidder', som **Agerskov Brændevinslaug** og Aalborg Akvavit vil præsentere sammen med et helt særligt udvalgte akvavitter og kryddersnapse på årets kryddersnapsemesse i Sønderjyllandshallen i Aabenraa. I spidsen for de guidede smagninger står nogle af Danmarks mest kompetente snapseeksperter og formidlere, som vil sørge for, at deltagerne får en dybdegående viden om akvavitens verden. Derudover vil snapseeksperterne præsentere og demonstrere fire enestående eksempler på, hvordan kryddersnapsen og udvalgte sønderjyske egnsretter og råvarer udgør et perfekt makkerpar.

Over 100 kryddersnapse og masser af lokale råvarer

Kryddersnapsemessen vil byde på et væld af kryddersnapse, krydderurter og -blandinger, specielt fremstillede propper, smukke flasker og antikke karafler. Der vil være mulighed for at smage på over 100 forskellige kryddersnapse og naturligvis også mulighed for at købe nogle af de mange lækre, lokale specialiteter med hjem. Aabenraas keramikere vil i dagens anledning også præsentere smukke kreationer til ære for snapsen.

Tilmeld dig på standen – så er du sikret en plads

Kom forbi Aalborg Akvavits spændende stand ved kryddersnapsemessen i Aabenraa og bliv guidet igennem denne snapssmaging af kompetente akvavitambassadører. Smagningen varer cirka 30 minutter, og ud



over viden om akvavitten vil der blive uddelt flere små, lokale egnsretter serveret med hver sin akvavit. Der er kun plads til 12 personer per smagning, så kom i god tid og tilmeld dig.

PRAKTISK INFORMATION

Messen er gratis. Guidet snapsesmagning inklusiv mad og snaps koster 100 DKK.

Deltagere skal være over 18 år

Sted	Hvornår	Tilmelding
Sønderjyllandshallens foyer H.P. Hansens gade 7 Aabenraa	Smagningerne finder sted kl. 11.00, 12.00, 13.00, 14.00 og 15.00 søndag d. 2. oktober Smagningen tager ca. ½ time.	Henvend dig ved standen på dagen og book en tid hos vores akvavitambassadør. Der er kun plads til 12 pers. per smagning, så kom i god tid.

Find vej

Sønderjyllandshallen er centralt placeret i centrum af Aabenraa. Der er 150 meter til rutebilstationen med taxiforbindelse til lufthavnen i Sønderborg eller togstationen i Røde Kro. Desuden er der gode parkeringsmuligheder i området omkring hallen.



For yderligere info, kontakt:

Simone Hjorth, Rostra Kommunikation, tlf. 33 36 04 22, sh@rostrapr.com

Lars Kragelund, Technical Brand Director, Aalborg Akvavit, tlf. 20 14 74 95, lars.kragelund@arcusgruppen.com

Flemming Borg, Oldemand Agerskov Brændevinslaug, tlf. 20139201, fborg@bbsyd.dk

