



Lysholm NO 52

Lysholm No 52 er en ulagret akevitt som er spesielt komponert for å fungere godt i cocktails og drinker. Lysholm No 52 er frisk og kompleks, og har en sitruspreget duft og smak. Den er laget med 11 forskjellige botaniske elementer, inkludert karve fra Inderøy, sjerneanis, koriander, ingefær og pomerans.

Produktnavn Lysholm NO 52

Produsent Arcus

Karakteristikk Friskhet 0, sodme 0, garvestoffer 0, fylde 0

Lukt Aroma med fint preg av karve, litt sitrus, urter og anis.

Farge Vannklar.

Produksjonsmetode Tradisjonell produksjonsprosess med bl.a. blanding av potetsprit og

Passer til Fisk og svinekjøtt

Innhold 40.0% alkohol, 0.0 g/l sukker og 0.0 g/l syre

Volum 0.70 l

Land Norge

Distrikt Viken

Importør De Lysholmske Brenneri..

Vecturanummer 206204

Varetype Brennevin

Varenr. Vinmonopolet 3644501

Utvalg Vinmonopolet Bestillingsutvalget

Korktype Naturkork

Emballasjetype Glass