



# Alefarm Brewing relancerer sommerhittet Copenhagen Creamsicle

23.4.2025 09:00:00 CEST | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Alefarm Brewing A/S relancerer nu sommerhittet Copenhagen Creamsicle, der senest blev lavet i 2020

## Investornyhed nr. 127

### Alefarm Brewing relancerer sommerhittet Copenhagen Creamsicle

Alefarm Brewing A/S ("ALEFRM" eller "Selskabet") er et innovativt dansk bryggeri, som producerer unikke øl af høj kvalitet til forbrugere og distributører på verdensplan. Selskabet kan i dag annoncere lanceringen af en tidligere top-sællert fra coronatiden.

Selskabet arbejdede i det tidlige 2021 sammen med et stort dansk bryggeri om at lave et collab til lancering på en kommende øl-festival. Da corona-epidemien fortsat plagede landet, mens udviklingen af øllet var i gang, blev både øl-festivalen og det planlagte collab aflyst. Selskabets bryggere besluttede dog at arbejde videre med idéen, der skulle være en hyldelse til København. Nu bliver den på utallige opfordringer endelig relanceret.

Bryggerne skabte nemlig en relativ sjældenhed som en Pastry Blonde Ale, eller som den også kaldes, en Copenhagen Blonde. Øllet er inspireret af en anden sommersucces, nemlig den populære is, Københavnerstang. Den byder på en cremet og blød mundfølelse med tropiske frugtnoter og en rund sødlig afslutning, der vækker minder om barndommens ispinde. Copenhagen Creamsicle var i 2021 voldsomt efterspurgt både herhjemme, men også på eksportmarkederne, og blev udsolgt ret hurtigt. Den nuværende interesse for relanceringen gør, at vi tror, at det vil ske igen.

CEO, Kresten Thorndahl, udtaler i den forbindelse:

*“Vi laver konstant nye øl, som jo er kendetegnet ved et innovativt bryggeri, men vi fortsætter også med at genbesøge tidligere udgaver, hvor vi har haft stor succes. Vi har kun lavet én Pastry Blonde Ale tidligere, nemlig Copenhagen Creamsicle, og det er den, vi nu vender tilbage til. Den bringer et strejf af dansk sommer og nostalgi ud i verden. Let humlet og brygget med ananas, citron, vanilje og laktose giver en særdeles forfriskende øl, der i høj grad matcher den sommervarme, som vi alle håber på, vil komme. Der er en markant interesse på eksportmarkederne for relanceringen, så selv om de der mest efterspørger nye øl, ved de også, hvornår der er blevet skabt en klassiker. Det satser vi på, at vores Copenhagen Blonde vil blive.”*

## Supplerende information

For spørgsmål vedrørende relanceringen af Copenhagen Creamsicle, der kan Selskabets CEO, Kresten Thorndahl, kontaktes på [krt@alefarm.dk](mailto:krt@alefarm.dk). Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på [jn@nordencef.dk](mailto:jn@nordencef.dk) eller telefonisk på +45 20720200.

## Kontakter

- Kresten Thorndahl, CEO, +45 60 57 52 26, [krt@alefarm.dk](mailto:krt@alefarm.dk)

## Om Alefarm Brewing

Alefarm Brewing er et tech-drevet mikrobryggeri med et fokus på moderne håndværk, autenticitet og en oprigtig tro på at kvalitet bygger på kærlighed. Vores ambition er at skabe sammenhold og fællesskab gennem unikke oplevelser med øl.

## Vedhæftninger

- [Download selskabsmeddelelse.pdf](#)