



Alefarm Brewing opdaterer sit faste sortiment med forbedrede opskrifter

6.11.2023 08:50:00 CET | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Som led i Selskabets ønske om at skabe gode og vedvarende oplevelser med øl, der har Alefarm Brewing A/S nu gennemført en opdatering af sit faste sortiment af øl med henblik på at skabe et endnu mere let og lyst udtryk på tværs af de respektive stilarter.

Investornyhed nr. 72

Alefarm Brewing opdaterer sit faste sortiment med forbedrede opskrifter

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 offentliggøre en opdatering af sit faste sortiment af øl.

Siden sommeren 2021 har Selskabet produceret et sortiment af øl, som har været tilgængeligt på fast basis både på dåse og i fustage. Det drejer sig om Selskabets Pale Ale, IPA og DIPA, som er navngivet henholdsvis *Sunglow*, *Dayglow* og *Afterglow*.

Disse tre øl er nu blevet opdateret i kraft af et sæt forbedrede opskrifter, hvor fokus er på at skabe et mere let og lyst udtryk på tværs af stilarterne. Ambitionen er at skabe større sammenhæng mellem malt- og humleprofilen i de respektive øl, og dermed have et fast sortiment af endnu mere lettilgængelige øl, som kan nydes til enhver lejlighed.

Afterglow er den første øl i rækken, som udkommer i opdateret form ultimo november. Herefter følger *Sunglow* og *Dayglow*, hvor sidstnævnte endda har fået tilføjet *Galaxy*-humle i sin opskrift for at støtte det lysere udtryk.

Det faste sortiment vil som altid være tilgængeligt både i Selskabets webshop, på udvalgte barer og restauranter i København, Odense, Aarhus og Aalborg, samt på hylderne i MENY-butikker over hele landet.

Stifter og CEO, Kasper Tidemann, udtaler i den forbindelse:

"Hos Alefarm Brewing har vi som ambition at skabe gode og vedvarende oplevelser med øl. En central komponent i denne indsats er den løbende udvikling af vores smagsprofiler - og subsidiært opskrifter - således at vores øl altid fremstår frisk og appellerende. Denne ambition har nu materialiseret sig i et sæt opdaterede opskrifter på øllene i vores faste sortiment. Vi har et ønske om at gøre vores øl endnu mere lettilgængelige, blandt andet ved ændrede maltsammensætninger, således at navnlig vores IPA og DIPA fremstår lysere og lettere. Det er en udvikling, som vi glæder os meget til at præsentere for alle vores glade kunder."

Supplerende information

For spørgsmål omkring opdateringen af det faste sortiment af øl, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på kt@alefarm.dk. Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på jn@nordencef.dk eller telefonisk på +45 20720200.

Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, kt@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](#)