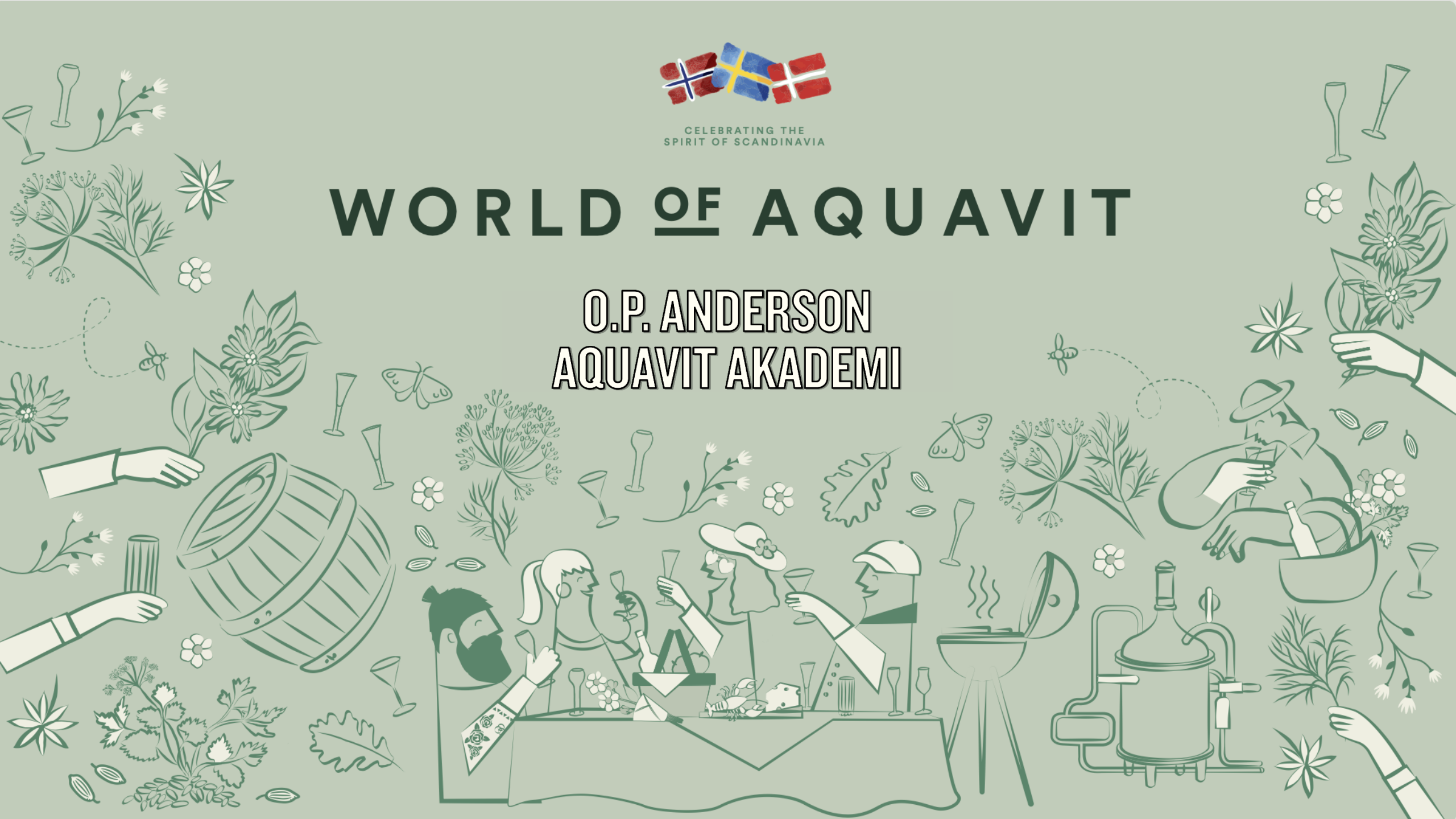




CELEBRATING THE
SPIRIT OF SCANDINAVIA

WORLD OF AQUAVIT

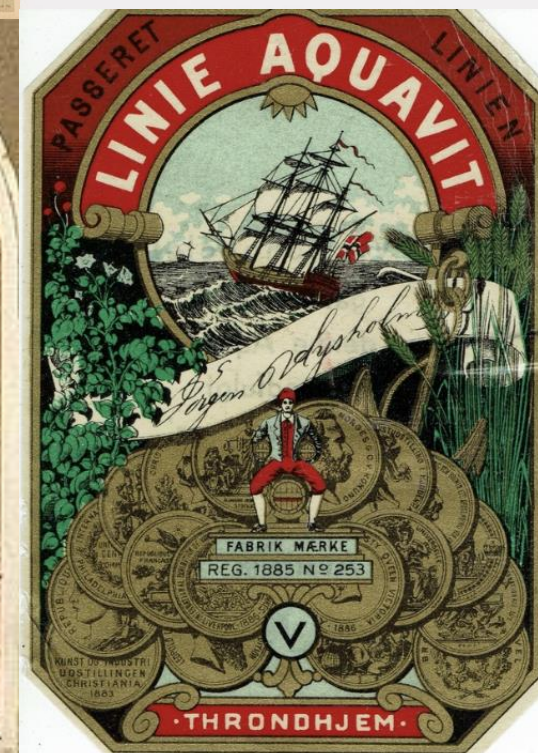
O.P. ANDERSON AQUAVIT AKADEMI



VAD ÄR AKVAVIT?

- Aqua Vitae = latin för livets vatten
- Brännvin har kryddats i Sverige sedan 1400-talet
- Akvaviten slog igenom på 1800-talet
- Minst 37,5 procent alkohol
- Huvudkryddan är kummin eller dill

All akvavit är snaps - men all snaps är inte akvavit!



🇩🇰 DANSK AKVAVIT

- Både kummin och dill är vanligt
- Traditionellt inte fatlagrad
- Rena, tydliga och kraftfullt kryddig smaker
- Tillverkas på sprit av spannmål

🇳🇴 NORSK AKVAVIT

- Oftast baserad på kummin
- Lagras alltid på fat i minst sex månader
- Rund och mjuk i stilen
- Tillverkas på sprit av norsk potatis

🇸🇪 SVENSK AKVAVIT

- Oftast baserad på kummin
- Vanligt med viss fatlagring
- Oftast rund och mjuk i smaken
- Tillverkas på sprit av spannmål



AALBORG JUBILEUMS AKVAVIT

- Skapades 1946 för 100-års jubileet av akvaviten Aalborg Taffel
- Kryddad med dill och korianderfrö
- Smaksatt med amerikansk vitek
- Mjuk, sofistikerad och komplex

Passar till:

- Fisk och skaldjur
- Ett flertal vegetariska rätter
- Lättare kötträtter
- Det asiatiska köket



LYSHOLMS LINIE AQUAVIT

- Nordens äldsta akvavit från tidigt 1800-talet
- Kryddad med kummin, dill, fänkål och pomerans
- Lagras på sherryfat i 16 månader - varav 4 månader till sjöss
- Ren och kryddig smak med tydlig fatkaraktär

Passar till:

Lysholms Linie Aquavit är en riktig allroundsnaps som passar till allt från ostron till chokladkaka. Den är dock som allra godast till lite fetare, samt gärna rökta, fiskrätter.



DET SVENSKA
ORIGINALET SEDAN 1891



HISTORIEN OM O.P. ANDERSON



Entreprenören
**Olof Peter
Anderson** föds i
Trollhättan

1797



Vid 24 års ålder
startar han
destilleri i
Göteborg

1821



Sonen **Carl August**
tar över när O.P.
Anderson går bort

1876



*Gammal Fin Prima
Aquavit* lanseras av
Carl August som en
hyllning till sin far

1891



**O.P. Anderson
Distillery** i Matfors
invigs

2017

O.P. ANDERSON DISTILLERY

- Idag förvaltar Master Aquavit Blender **Jonas Odland** arvet från O.P. Anderson & Son
- O.P Anderson Distillery i Matfors är ett nybyggt hantverksmässigt destilleri
- All akvavit från O.P. Anderson är ekologisk
- Genom ett långtgående miljöarbete ger produktionen av O.P. Anderson låg klimatpåverkan



O.P. ANDERSON ORIGINAL AQUAVIT

- Sveriges äldsta akvavit - 1891
- Kummin, anis och fänkål
- Kryddspriterna lagras minst sex månader på gamla ekfat
- Mjuk och komplex



O.P. ANDERSON TILL MATEN

O.P. Anderson Original Aquavit har en tidlös allround-kryddning som passar till nästan alla feta eller smöriga rätter. Samt till lagrade ostar.

Exempel på rätter:

- Inlagd sill
- Råraka med löjrom
- Rökt & gravad lax
- Råbiff med friterad lök
- Potatispizza med Västerbottensost



O.P. ANDERSON

O.P. ANDERSON-FAMILJEN



VARFÖR SATSA PÅ AKVAVIT?

- Akvavit är Sveriges mest unika dryck
- Alkoholen och kryddningen förhöjer smaken i maten
- Det finns en akvavit som passar alla tillfällen och rätter
- Kan avnjutas året runt till både lunch och middag
- **Akvavit skapar merförsäljning**

Akvavit lyfter hela måltidsupplevelsen!



DEN PERFEKTA SERVERINGEN

Som aperitif



6-8 grader

Till för- eller varmrätt



8-16 grader

Som digestif



14-16 grader

Lagrad akvavit som avec



20-22 grader



LÄTT ATT BOOSTA FÖRSÄLJNINGEN



Brännvinsgummor på
6 cl ger högre
snittnotor



Hängare med
snapsglas på borden
ökar akvavit-
försäljningen med
över 30 procent



Genom mixpack med
småflaskor på menyn
kan alla välja sin
favorit



Tryckta
akvavitmenyer med
smakbeskrivningar
driver försäljning



Intresset för drinkar
& cocktails på
akvavit ökar stort

O.P. ANDERSON

AKVAVIT GER EXTRA INTÄKTER

Pris per cl på menyn: 25 kr

Intäkt ex moms: 20 kronor

Intäkt per flaska: 70 cl x 20 kr = 1 400 kronor ex moms

Inköp per flaska: 180 kronor ex moms

Vinst per flaska: 1400 kronor - 180 kronor = **1 220 kronor**

1 flaska akvavit i veckan = **60 000 kr per år**

3 flaskor akvavit i veckan = **180 000 kr per år**

5 flaskor akvavit i veckan = **300 000 kr per år**

*En flaska på 70 cl ger 17 snapsar eller
drinkar & cocktails à 4 cl*



A large, faint, golden watermark of a decorative crest or seal is centered in the background. The crest features a central shield with a crown on top, flanked by two lions, and a banner at the bottom. The entire design is surrounded by intricate, swirling flourishes.

MIXPACK

SVENSKA NUBBAR

- O.P. Anderson Original Aquavit
- O.P. Anderson Björk Aquavit
- Gammal Norrlands Aquavit
- Herrgårds Aquavit
- Bäska Droppar
- Läckö Slottsaquavit
- Örtagårdsbrännvin
- Östgöta Sädesbrännvin
- Rånäs Brännvin
- Kryddgårdens Flädersnaps



ALKOHOLFRI SNAPS

- Mixpack med tre olika sorter
- Kryddade med O.P. Anderson-kryddorna
- Het smak från chili och citronsyra
- Gör att alla vid bordet kan skåla
- Ger merförsäljning

- Original
- Klar (dillakvavit)
- Petronella Äpple



”Jag har lagt hela mitt liv på att hitta perfekta mat- och dryckeskombinationer. Ingenting kommer ens i närheten av sill, öl och en O.P. Anderson”

Sommelieren Niclas Löfgren



AKVAVIT COCKTAILS

O.P. ANDERSON



O.P. ANDERSON NEGRONI

Ingredienser:

2 cl O.P. Anderson Original

2cl Carpano Classico

2cl Carpano Bitter

Apelsinklyfta

Lägg is i ett glas, häll i alla ingredienser och rör om.

Garnera med apelsinklyfta.

OLOF PALME

Ingredienser:

5 cl O.P. Anderson

Thomas Henry Ginger Beer (eller Thomas Henry
Ginger Ale)

Mycket is

Lime

Mynta om så önskas

Fyll glaset med is.

Blanda i O.P. Anderson och toppa upp med
Thomas Henry Ginger Beer.

Garnera med en limeklyfta eller ett limehjul och
eventuellt lite mynta.

Servera och njut!



O.P. ANDERSON



O.P. ANDERSON APPLE & DILL

Ingredienser:

5 cl O.P. Anderson Klar

10 cl äppeljuice

En nypa salt

Sodavatten

Dillkvist

Häll akvaviten och äppeljuicen i ett glas och blanda om, toppa med sodavatten och ha i en nypa salt.

Garnera med en dillkvist.

O.P. ANDERSON

O.P. ANDERSON MARGERITA

Ingredienser:

3 cl O.P. Anderson Björk

2 cl Rånäs Brännvin

2 cl Limejuice

Salt

Häll alla ingredienser tillsammans med is i en shaker. Skaka och sila sedan upp i ett margeritaglas med saltad kant.

Garnera med lime.



O.P. ANDERSON



O.P. ANDERSON HALLONSPRITZ

Ingredienser:

6 cl O.P. Anderson Petronella Hallon

Sprite

Mousserande vin

1 citronskiva

Färska hallon

Is

Fyll upp ett stort vinglas med is.

Häll över 6 cl Petronella Hallon.

Fyll upp med lika delar sprite och mousserande vin.

Garnera med citronskiva och färska hallon.

Följ oss gärna på Instagram:



Nyfiken att veta mer om
snaps och akvavit från
Anora?



Drink responsibly!

