

Briska lanserar Briska Demi Sec - en halvtorr cider

Lagom till våren och sommaren lanserar Briska för första gången en halvtorr cider – framtagen för att komma till sin fulla rätt både på middagsbordet och som sällskapsdryck. Briska Demi Sec har en uppfriskande karaktär av äppelvin och Riesling, samt en återhållen sötma som tillkännager sig i diskreta toner av solmogen persika och passionsfrukt.

Det klassiska ciderhantverket har varit utgångspunkten när Briskas cidermakare har skapat Demi Sec, genom att låta den traditionella cidern möta vår tids preferenser. Resultatet är en modern cider med en något torr eftersmak och uppfriskande vinkaraktär. Cidern har en ljus färgton med tydlig frisk doft av persika och citrus samt inslag av Riesling och äpple.

– Det känns fantastiskt att äntligen få presentera Demi Sec – ett helt nytt cidernalternativ som gör sig perfekt som sällskapsdryck och än mer som ett komplement till maten.

Det är en krispig halvtorr cider, som får en att längta till vårsolen och uteserveringspremiären, säger Lena Ericsson, produktchef Cider på Spendrups Bryggeri.

Inför lanseringen av Briska Demi Sec har Briska samarbetat med matkreatören Frida Lund och Malidza Larsson, tidigare kock på den populära vinrestaurangen Grus Grus i Stockholm. De har inspirerats av Briska Demi Secs smakprofil och tagit fram recept för våren och sommarens tillställningar.

– Mat och dryck går i hand i hand. Men det kan vara svårt att veta hur smakerna kan kombineras. Därför har jag tagit fram lättlagade recept, som tillsammans med ciderns balanserade syra och fruktighet ger en ny matupplevelse, säger Malidza Larsson.

Briska Demi Sec 4,5 %, 33 cl, lanseras den 2 mars 2020 i Systembolagets beställningssortiment, art.nr 8143903 och kostar 17,90 kr. Den nya produktkategorin kompletteras med Briska Demi Sec 0,5 %, 33 cl som från och med den 1 juni finns tillgänglig hos Systembolaget för kostnaden 13,90 kr.



För mer pressinformation och högupplösta bilder, vänligen kontakta:

Rebecca Holmgren, presskontakt Jung Relations, 072 971 23 22, rebecca.holmgren@jungrelations.com

För mer information, vänligen kontakta:

Rose-Marie Hertzman, presschef, 070 895 25 67, rose-marie.hertzman@spendrups.se

Om Spendrups

Spendrups är ett svenskt familjebryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Bryggeriet grundades 1897 i Grängesberg och drivs av familjen Spendrup i femte generationen. Vi finns på ett antal orter i Sverige med huvudkontor i Vårby utanför Stockholm och produktion i Grängesberg, Hällefors och Visby. För oss står alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. I vårt breda sortiment finns varumärken som Mariestads, Norrlands Guld, Heineken, Loka, Schweppes, Briska och vinproducenter som Cono Sur, Gallo och Boschendal. Spendrups har 1.100 medarbetare och omsätter cirka 4 MDKR årligen. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spring Wine & Spirits, Gotlands Bryggeri, Omaka och Hällefors Bryggeri. Våra anläggningar är certifierade enligt internationella standarderna ISO 14001 och FSSC 22000 avseende miljö respektive kvalitet och livsmedelssäkerhet.

www.spendrups.se