

Mjödhamnen



Mjödhamnen

Att göra mjöd på det som finns lokalt är en del av hållbarhetsperspektivet. Alla botell har därför alldeles egna bikupor, och honungen till det här mjödet kommer från biodlarna som sköter dessa. Även rabarbern i mjödet är lokal och insamlade från ortens trädgårdar.

RABARBER
PÅ ORTEN
HALVTORR RABARBERMJÖD

*Svensk Natur på Flaska
Rabarber på Orten - Intill Sveriges största flygplats, samarbetar turismnäring för att skapa en mer hållbar destination. Här satsas på biodling och rabarberinsamling för att förädla det i form av en lite syrligare halvtorr mjöd.*

JOHAN PIHL
MJÖDHAMNEN AB
INDUSTRIVÄGEN 7, 712 30 HÄLLEFORS
WWW.MJÖDHAMNEN.SE

INGREDIENSER: VATTEN, HONUNG, RABARBER, VINSYRA, JÄST
INNEHÅLLER SULFITER

FRÅN DESTINATION 1

S.....A

2013

13,5 % vol

750 ml

Jäsning påbörjad juni 2013 i S.....a, med honung och rabarber från 2012 och 2013. Buteljerad i Hällefors Maj 2014.

