



VI SES I SKOVEN

SKOVLYST PRODUKTKATALOG

2024



ORIGINALE



NÆLDEBRYG

BIRKEBRYG
UDGÅR I UGE 16

HUMLEBRYG

EGEBRYG
UDGÅR I UGE 16

BØGEBRYG

BIRKEBRYG

EGEBRYG

KOLLI: 15 X 50 CL.
¼ PALLE: 210 X 50 CL.

KOLLI 24 X 50CL
¼ PALLE 240 X 50CL

Måske har du helt styr på, hvilken type øl, der er din favorit - måske, du aldrig har tænkt så meget på det? Øl findes i alle afskygninger, og herunder kan du se de typer, som vi mener repræsenterer

ølverdenen flot i vores eget Skovlyst-regi, hvor skovens ingredienser er inspirationen. Hver eneste øl er nøje gennemtænkt og udviklet, så den har en høj drikbarhed og masser af god smag.

ALKOHOLFRI



ELLEBRYG 0,5% AHORNBRYG 0.5%

IPA 0,5%

ALK. FRI LAGER

KOLLI: 12 X 50 CL.
¼ PALLE: 210 X 50 CL.

KOLLI: 15 X 50 CL.
¼ PALLE: 210 X 50 CL.

KOLLI 6 X 4 X 33CL
¼ PALLE 90 SIXPACK

"Smager som en øl skal smage". Sådan lyder vores motto om vores udvalg af alkoholfri øl. Disse øltyper er på trods af de manglede alkoholpro-

center meget smagfulde og har en fyldig karakter - og så kan du drikke så mange, du vil, og stadig køre bilen hjem.

SÆSON



AHORNBRYG



OKTOBERFEST



JULEBRYG

ALK. FRI



ELLEBRYG JUL



BJÆLDEKLING

KOLLI: 15 X 50 CL.
¼ PALLE: 210 X 50 CL.

KOLLI: 12 X 50 CL.
¼ PALLE: 210 X 50 CL.

KOLLI: 6 X 75 CL.
¼ PALLE: 112 X 75 CL.

Vi har en ambition om altid at være i sæson. Det betyder, at vi altid har produkter på markedet, der er inspireret af årstidens dufte og smage i skoven. I foråret er det eksempelvis ahorntræet, det brillierer med sin saft, som tappes i store

mængder. Dette koncentrerer til en kraftfuld sirup, som tilføres øllet lige inden tapning. På den måde forsøger vi at fange skovens smage og stemning i en øl, der kan nydes hvor som helst.

VINTAGE

Vintage Selection blev lanceret i 2016, og udgangspunktet for serien var at skabe en kompromisløs øloplevelse. Det er stadig ambitionen i dag, hvor vores eksklusive årgangssøl hellere skal købes i dag end i morgen - pludseligt er det for sent.



JUBILÆUMSBRYG



WILD BOAR



MOOSE

KOLLI: 4 X 75 CL.

NYHED

ORIGINAL LAGER

Skovlyst original lager var en af de første øl, der flød igennem hanerne i Hareskoven tilbage i 2005. Den kan fås som en 5,0% Lager og 0,5% Alkoholfri Lager.



ORIGINAL LAGER

ALK. FRI LAGER



KOLLI 6 X 4 X 33CL
¼ PALLE 90 SIXPACK

LUMBERJACK



BLANCHE

BREEZY IPA

KOLLI: 24 X 50 CL.
¼ PALLE: 240 X 50 CL.

SÆSON SIXPACK



GULDBRYG UGE 36-16

KOLLI 6 X 4 X 25CL
¼ PALLE 50 SIXPACK



HINDBÆR BLANCHE UGE 16-36

KOLLI 6 X 4 X 25CL
¼ PALLE 60 SIXPACK

SÆLG SKOVLYST PÅ DIN BAR ELLER RESTAURANT

Hvis du som professionel foodservice virksomhed vil sælge Skovlyst-øl på flasker eller i dine haner, kan du roligt tage fat i os.

Vi tilbyder en bred vifte af kvalitetsøl, der er perfekte til at tilføje ekstra smag og flair til din gæst. Vores sortiment inkluderer spændende øl oplevelser, hvor der er noget for enhver smag på både dåse, flaske og fad.

Vi har også et stort udvalg af Co2 venlige alkoholfrie øl, der passer til den voksende efterspørgsel fra bevidste forbrugere. Vores bryggerier er nøje udvalgt for at sikre, at vores øl er af højeste kvalitet.

Vi tilbyder skræddersyede løsninger til caféer, restauranter m.v., der har brug for specialbestillinger eller ønsker at tilpasse deres menu til sæsonen eller andre trends. Vores erfarne brygmester står klar til at hjælpe med at opfylde dine behov og ønsker. Vi er stolte af at være en pålidelig partner for on trade kunder i hele Danmark, og vi ser frem til at samarbejde med dig og dit team. Kontakt os i dag for at lære mere om vores produkter og services.



VORES SAMARBEJDSPARTNERE

VAN PUR-BRYGGERIET

Vores bryggerisamarbejde startede i Polen i 2008, hvor vores NældeBryg, BirkeBryg og HumleBryg blev brygget – det gør de faktisk stadig i dag. Van Pur-bryggeriet har topmoderne faciliteter og er knivskarpe til mikrobiologien, hvilket gør dem i stand til at brygge Skovlyst-øl efter præcis den standard, vi kræver. Tror du os ikke? Så smag selv.

EGGER-BRYGGERIET

Samarbejdet med vores østrigske partnerbryggeri har været i gang siden 2013, hvor de startede med at stå for brygningen af vores serie af frugt-øl. I dag står de også for at brygge vores alkoholfrie varianter, som er en favorit hos mange danske forbrugere og banebrydende i kategorien.

LA GAUDALE-BRYGGERIET

Vi har samarbejdet med La Goudale-bryggeriet siden 2012. De er exceptionelle dygtige til at brygge stærke øl i topkvalitet. Hos La Goudale kan vi tappe øllet i smukke flasker, som giver følelsen af exceptionel eksklusivitet. Derfor står de for brygningen af vores Vintage-serie, som startede med at være en 75 cl patentprop-serie, og senere har udviklet sig til at være en sæsonpræget ølserie, hvori der lanceres en ny hvert år.

SKANDERBORG BRYGHUS

Samarbejdet med Skanderborg Bryghus er vores seneste skud på stammen, hvilket vi har startet op i foråret 2023. Vi valgt Skanderborg bryghus som partnerbryggeri på vores nye økologiske serie "Signatur Bryg". gør dem i stand til at brygge Skovlyst-øl efter præcis den standard, vi kræver. Tror du os ikke? Så smag selv.

FLENSBURGER-BRYGGERIET

Samarbejdet med Flensburger Brauerei startede i januar 2023. Flensburger Brauerei har en stolt tradition for brygning af øl og anvender kun de bedste ingredienser i deres brygningsproces. I dag er Flensburger Brauerei stadig ejet af den oprindelige grundlæggerfamilie, og bryggeriet er en vigtig del af lokalsamfundet i Flensburg.





Skovlyst udspringer fra et lille bryghus i Hareskoven. Vi brændte for at indkapsle skovens smage, dufte og oplevelser i hjemmebryggede øl. Det brænder vi stadig for. I dag er vi rykket ud af skoven og tættere på forbrugerne.

Hos os er en specialøl en komplet og autentisk oplevelse brygget på inspiration fra skoven og forbrugerens ønske om høj kvalitet. Sådan har det været siden vi flyttede ud af skoven, og det er den selvsamme opskrift, der dagligt motiverer os i vores arbejde:

Vi vil være danskernes foretrukne specialølsvalg.

Det betyder, at kvaliteten skal være i top og samtidig være til at betale. Det betyder, at vores øl skal være smagfulde, og tilgængelige. Denne ambition forsøger vi at gøre til virkelighed gennem samarbejder med familieejede kvalitetsbryggerier i Belgien, Østrig og Polen. Bryggerier, som alle deler vores værdigrundlag og vores store passion for innovation.

HVIS I HAR SPØRGSMÅL, KONTAKT JERES LOKALE KONSULENT:

KONSULENT OFFTRADE

CHRISTIAN VESTERGAARD

Sales Manager

Tlf (+45) 71 99 19 47 Mail: christian@skovlyst.com

TIM VILHELMOSEN

Salgskonsulent - Syd og vestsjælland

Tlf (+45) 54 33 52 32 Mail: tim@skovlyst.com

NIELS RAMI STRØMØ NACHAR

Salgskonsulent - Nordsjælland

Tlf. (+45) 54 33 13 13 Mail: niels@skovlyst.com

TROELS NIELSEN

Salgskonsulent - Jylland

Tlf (+45) 54 33 90 53 Mail: troels@skovlyst.com

KONSULENT ONTRADE

CASPER MØLLER

Stifter og brygmester

(+45) 40 90 81 09 Mail: casper@skovlyst.com

Andre henvendelser:

SKOVLYST PRODUCTION A/S

Nannasgade 28

2200 København

(+45) 32 11 00 39

info@skovlyst.com. Web: skovlyst.com

FØLG MED PÅ:

Facebook.com/bryggeri.skovlyst og Instagram @skovlystbryggeri

