



Norrtelje Brenneri & Ostkaka

Norrtelje Brenneri erbjuder en unik möjlighet att se ett bränneri i genuin roslagsmiljö. Alla drycker produceras varsamt för hand i det landskap där en gång den Heliga Birgitta vandrat.

Vi välkomnas till bränneriet med en välkomstdrink och får höra historien om varför det blev ett bränneri, hur de mäsakar frukten och sedan destillerar fram Roslagssnapsen.

Norrtelje Brenneri grundades år 2001 av makarna Richard Jansson och Kristina Anerfält-Jansson. I fem generationer har deras familj brukat gården, och bränneriet stod klart år 2002. Här tillverkas högklassigt destillat av frukter och bär, såsom äpplen, päron, rönnbär och havtorn. Detta ger oss en för Sverige unik produkt i traditionell tappning.

I sortimentet finns exempelvis Sveriges finaste punsch, Roslagspunch och havtornssnapsen Grisslehamns Brennvin, guldvinnare i världens största tävling för frukt destillat, Destillata i Österrike.

Vår lunch intar vi här på den inglasade och autentiska hölogen från 1904 och till lunchen serveras smakprov från bränneriets egna snapsar (frivilligt och mot avgift).

Vi fortsätter till Vaddö Gårdsmejeri, som är Roslagens egna mejeri och här kan vi både köpa med oss och provsmaka ostar. Vi får följa tillverkningsprocessen där ostarna görs för hand och är en ren naturprodukt från början till slut.

Eftermiddagskaffe med sagolik ostkaka bjuds det på i Farmor Marys Café innan vi vänder hemåt. Vi är åter i Västerås vid 18-tiden.

Resfakta:

1 dag

Datum: 17 augusti 2012

Pris: 790 kr

Tillägg för snapsprovning: 100 kr

I priset ingår: Bussresa t/r, förmiddagskaffe med smörgås, lunch med tillbehör, eftermiddagskaffe med ostkaka, guidningar och reseledare.