

## **Opastöriserad lager från Primator - ja tack!**

Har du väl provat en opastöriserad pilsner eller lager så är du medveten om skillnaden, inte minst i hur humlearomer och smak bibehålls, hur ölet upplevs fylligare och helt enkelt smakar mer. Väntar du ännu på möjligheten så är den nu här. I mitt glas; Primators opastöriserade lager!



**PRIMATOR**  
TRADITIONAL LINE

UNPASTEURISED  
**PREMIUM**

**LAGER**

CZECH  
*Craft*  
BREWERY

SLADKÝ  
*Pils-Kláš*



**PRIMATOR**

Pastörisering, det vill säga snabb upphettning och nedkylning, ofta runt 70 C, ökar hållbarheten men tar också kål på mikroorganismer och därmed dofter och smaker. Filtrerar du dessutom försvinner ytterligare karaktär. Tjeckiska Primator har i dagarna lanserat en opastöriserad och ofiltrerad lager i det tillfälliga sortimentet så min rekommendation är att ta tillfället i akt och dofta och smaka skillnaden!

### **Niklas om Primator Unpasteurized Premium Lager**

Redan vid första doftintrycket så reagerar jag över det större djupet där torkade blommor, apelsinblom, brödbak och honungsindränkta aprikoser skänker den klassiska Primator-doften, nu blott uppgraderad till version 2.0 med extra av allt. Smaken har den gräddiga känslan som är så typisk för bryggeriet men det intressanta är att humlekaraktären är betydligt mer accentuerad här vilket också skänker en torrare helhetskänsla och lockar fram örtigheten. Avslutar fräscht med torkade aprikoser och skönt efterhängsam beska. Så här ska en lager smaka!



**Intrycket: 93 LGP**

En öl jag med glädje dricker medan julmaten tillagas och fortsätter att njuta av till bords. Och när julmaten är mindre önskvärd, längtan efter en hemmasvängd högrevsburgare tar över, ja då har jag inget emot att fortsätta njuta av opastöriserat i glaset!

Primators opastöriserade lager finns i mer än *hälften av landets Systembolagsbutiker* och till resten kan du beställa utan extra kostnad. En flaska (500 ml, 5%) kostar 22,90 kronor och ölet har artikelnummer 11435.