

## Säljstart för Kyrkeby Pors

Den 1 december är det premiär för årets unika Kyrkebysnaps - och i år är det den klassiska brännvinskryddan pors som står på tur. Som vanligt släpps specialkryddningarna bara i en begränsad upplaga om 1771 flaskor.



Pors är en av Sveriges äldsta brännvinskryddor, och blev därmed ett helt naturligt val för Kyrkeby som genom sin blotta existens vurmar för våra svenska sprittraditioner.

-Bränneriet ligger i Lyckebyåns dalgång och vi har mängder med pors praktiskt taget inpå knuten, säger Jens Johannisson som är kryddmästare på Kyrkeby Bränneri. Pors är också något som flera av våra kunder har efterfrågat, självklart mycket på grund av att Vin & Sprits gamla svenska porsbrännvin inte längre tillverkas.

Porsen plockades kring midsommartid och receptet är komponerat med utgångspunkt i det klassiska sättet att krydda brännvin, men med en modern touch. Beskan från porsbladen ackompanjeras av pomerans och kontrasteras med fänkål, ekfatslagrad potatissprit samt en nypa socker.

-Det är en välbalanserad snaps med vacker färg som passar utmärkt till vårt svenska julbord, med salt skinka och gravlax, sallader och kryddig inlagd sill, säger Jens Johannisson.

Kyrkeby har en rad specialkryddningar bakom sig, och med lite tur kan man fortfarande hitta någon enstaka flaska av enbär, kummin eller rönnbär på Systembolagets hyllor. Destilleriets fasta sortiment består av Kyrkeby Citron och Kyrkeby Ettan, som är okryddad.

Kyrkeby Pors är destillerad, kryddad och buteljerad i småländska Kyrkeby och produceras i endast 1771 numrerade flaskor. Dessa kommer att släppas i omgångar till Systembolaget i Emmaboda, Nybro, Lessebo, Tingsryd, Torsås, Kalmar (Giraffen) och Karlskona (Amiralen). Den går även enkelt att beställa till valfri butik via Systembolagets hemsida.