



O.P. Anderson 40%

O.P. Anderson er elsti snapsur í Svöriki, og á svenska nátturðaborðinum er hann „hin góði gamli“.

Snapsurin hevur ligið og búnað á eikitræsfötum, kryddaður við kumman, anis og fennikel. Hetta gevur ein bleytan og rundan smakk.



Matur afturvið

Snapsurin hóskar best til kryddaðar rættir, so sum royktan laks og krydd-sild, umframt skeljadjór og búnan ost.



Lysholm Linie Aquavit 41,5%

Snapsur framleiddur í Noregi. Snapsurin hevur, sum tann einasti seinastu 200 árinu ligið og búnað í gomlum sherryfötum, ímeðan hann verður fluttur frá Oslo til Sydney og heim aftur. Hetta er ikki bert ein söga, men ger smakkin bleytan og rundan, umframt at liturin gerst gyltur.



Matur afturvið

Smakkurin ber brá av kryddi, sum hóskar til treystan og feitan mat.



Brennivín 40%

Brennivín er navnið á hesum siðbundna íslendska snapsi.

Snapsurin er framleiddur av korni og eplum og er kryddaður við kumman, hvonn og óðrum plantu-fröðiligum kryddurtum. Liturin er kláfur og smakkurin ósotaður.



Matur afturvið

Íslendingar mæla til at royna henda snapsin afturvið stórhvalatvösti og lunda ella óðrum vanligum íslendskum mati.

Visti tú, at ...

tað hevur stóran týdning fyri smakkin av snapsinum, hvussu kaldur/heitur hann er, tá skonkt verður?

Er snapsurin kaldur, eru smakkirnir í snapsinum ikki so týðiligrar, og styrkin av snapsinum merkist ikki so væl – ímeðan ein snapsur við stovuhita bæði smakkar og angar meira.



**Snapsur
til høvið**



RÚSDREKKASOLA LANDSINS

www.rusdrekkasollandsins.fo



Lívsins vatn 38%

Lívsins vatn var tað fyrsta fóroyska brennivínið og kom á marknaðin í 2008. Lívsins vatn er eitt milt, klárt akvavit – sokallað taffelakvavit – úr fóroyskum kelduvatni. Kumman er ikki eins dominerandi sum í þórum síðbundnum norðurlendskum akvavitum. Heldur hevur Lívsins vatn frískligar og sötar undirtónar og er tí lættari at drekka.



Matur afturvið

Hóskar væl sum durasnapsur, til fisk og skeladjór eins og til allan fóroyskan mat.



Havið 50%

Havið er heimsins sterkasta akvavit. Mongu prosentini verða stuðlað av úrvaldum urtum og máttmikla fóroyska vatninum. Havið hevur mjúka fyllu við klárum og góðum eftismakki.



Matur afturvið

Hóskar væl sum durasnapsur og til allan fóroyskan mat. Havið hóskar serstakliga væl til tann feita fóroyska matin, sum td. havhest, ræst kjøt og riv.



Aalborg Taffel 45%

Aalborg Taffel Akvavit ella Rød Aalborg, sum snapsurin eisini verður nevndur, er snapsanna ókrýndi kongur í Danmark.

Snapsurin hevur kláran lit og sterkan smakk merktan av kumman.



Matur afturvið

Við sínari styrki og kraft hóskar snapsurin væl til kryddaðan mat, so sum fóroyskan viðskera, kryddsild og stokt flesk.



Aalborg Jubilæum 40%

Aalborg Jubilæums Akvavit er ein gyltur snapsur í tí betra endanum.

Ein elegantur snapsur við dámligum anga av m.a. koriander og stjóruanis. Harafrat kemur gylti vakri liturin og smakkurin av dild og eikiträ.



Matur afturvið

Snapsurin hóskar væl til so at siga alt, sum tú finnar á kalda borðinum í Fóroyum. Við sínum kryddaða og kortini lætta smakki hóskar hann serliga væl saman við eitt nú karrysild, royktum laksi og royktum lambeskjoti.



Aalborg Export 38%

Aalborg Export er snapsur við miðal styrki – 38%. Smakkurin er merktur av kumman og nakað av madeira. Av tí sama er hetta ein lættur og stílreinur snapsur.

Liturin er ljóst gyltur.



Matur afturvið

Av tí at snapsurin hevur miðal styrki, hóskar hann væl saman við lættari rættum, so sum hósnarungasalati, fiskaflaki ella royktari kjøtpylsu.



Aalborg Brøndum Snaps 40%

Brøndum Snaps er eins og Taffel Akvavit ein klárusur við smakki av kumman. Tó er hesin snapsurin nakað mildari við lítlum ráka.



Matur afturvið

Av tí at snapsurin er mildur, hóskar hann væl saman við tí kalda borðinum, har maturin ikki er so feitur – kryddsild, frikadellur, eggjakókur v.m.