



FULLER'S LONDON PRIDE

LUONNEHDINTA:

Kauniin meripihkan värinen Ale, jonka maku on maltainen, raikkaan hedelmäinen ja tyylikkään tasapainoinen.

MUUTA:

London Pride on panimon lippulaiva, joka on voittanut useita palkintoja, ja se on tunnettu ympäri maailmaa. Olut on tasapainoinen, hyvin kehittynyt ja sen rikas humalaisuus on peräisin valmistuksessa käytetyistä Target-, Challenger- ja Northdown- humalalajikkeista.

TUOTTAJA:

Fuller, Smith & Turner -yhtiön Griffin-panimo Chiswickissä on Lontoon vanhin panimo, joka on perustettu yli 350 vuotta sitten. Yhtiö perustettiin vuonna 1845 kolmen miehen yhteisyrityksenä, ja se tunnetaan nykyään nimellä Fuller's. Vielä tänäkin päivänä yhtiö on samojen sukujen hallinnassa. Tekniikan kehitys on muuttanut ja koneellistanut joitain panimon toimintoja, mutta rinnakkain uudistusten kanssa käytetään edelleen perinteisiä keinoja. Fuller's on aina tuottanut mielenkiintoisia oluita, jotka ovat olleet voittaja-ainesta. Oluita on valmistettu kaikkiin maku- ja juomatottumuksiin.

Olut on saatavilla K- ja S-ryhmän kaupoista kautta maan!

FULLER'S LONDON PRIDE

Tuottaja	Fuller, Smith & Turner
Maa	Englanti
Alue	Lontoo, Chiswick
Alkoholi	4,7%

JUHANNUSTAIKAA...

“Nauti uusia perunoita ja voita, mansikoita ja makkaroita. Tee saunaan tuore vasta, varpaat veteen kasta. Hakkaa liiteriin halkoja, oio nurmikolla jalkoja. Ihastele poutapilviä, siristele auringossa silmiä. Haista kesän tuoksut, unohda turhat juoksut. Muista paljon lekotella, laiturilla elämää hekotella. Mieti kivoja juttuja, tapaa ystäviä ja tuttuja. Älä murehdi ötököitä, vietä ihania kesäöitä!”

GRILLIHERKKUJA SEKÄ KAALISALAATTI TAI KAALIPAISTOS, MITEN HALUATTE!

GRILLISTÄ: RAAKAMAKKAROITA, BBQ –MARINOITUA GRILLIKYLKEÄ, KARITSANKYLJYKSIÄ, KASSLERIA, KANANPOJANKOIOPIA, VALIKOIMA SUOSIKKIHERKKUJA OMAN MAUN MUKAAN.

KAALISALAATIN/PAISTOKSEN AINEET

- 1 kpl varhaiskaali
- 2 tuoretta maissia
- 1 punainen paprika
- 1 pieni pussi sokeriherneitä
- 3 kpl uuden sadon porkkanoita
- 3 kpl uuden sadon sipulia
- 3 kpl keltaisia chilipaprikoita (mieto)

Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi.

Samoin suikaloi kaikki vihannekset mahdollisimman ohuiksi paloiksi haluamallasi tavalla.

Jos teet salaatin, niin valmista mieleisesi vinegrette ja sekoita kastike sekä kaalisalaatin ainesosat hyvin ja tarjoile. Kaalisalaattiin sopii hyvin sitruunavinegrette ja murustettu/raastettu fetajuusto.

Paistoksen voit tehdä vaikkapa grillissä muurinpohjapannulla taikka wokissa. Kuumenna öljy pannulla ja lisää hienonnettu valkosipuli, inkivääri sekä chili. Lopussa lisää hiukan suolaa sekä soijaa.

Nauti grilliruuan kanssa raikasta ja makoisaa Fuller's London Pride Premium Alea. Hyviä kesän ruokailuhetkiä grilliruuan parissa!

RESEPTIT: KEITTIÖMESTARI ANULIINA PINEDA, WWW.SOUPOPERA.FI

