

CBA

craft beer agency

Lidt om Craft Beer Agency



Emil Vilhelmsen - Ejer & Ølsommelier

VORES MISSION

Vores mission er at levere en eksklusiv og vel-kurateret portefølje af førsteklases øl til det kræsne og vidende, danske ølpublikum.

Ølbranchen er i rivende udvikling med nye bryggerier, trends og øltyper. Og det kan være svært, som erhvervsdrivende, at følge med i alle disse aspekter. Derfor ser vi det som vores fornemmeste opgave at holde dig, som kunde, opdateret på markedet, og finde de helt rigtige bryggerier til lige netop din forretning og kundekreds.

For os hos CBA er øl ikke "bare øl". Øl er følelser, historier, unikke øjeblikke og ikke mindst et håndværk. Dette håndværk, som bryggere over hele verden forfiner og kæler for, som var det deres børn, fortjener den dybeste respekt.

På den baggrund forpligter vi os til at udruste dig med den viden, der gør dig i stand til at berige dine kunders oplevelser, idet vi fejrer den kærlighed og kvalitet, der ligger bag hver eneste øl.

UGLY DUCK

Bryggeriet blev startet i 2012 som en aflægger af hvedeølsbryggeriet Indslev. Efter 6 års succes med hvedeølsbrygning, ønskede Indslev et nyt bryggeri med fokus på innovation. Ugly Duck har siden skubbet grænserne og "brudt reglerne" for, hvad øl er og kan. Filosofien er at brygge med kreativitet og en god, velsmagende humleprofil.

Efter en lærerig tur til Californien startede Ugly Duck i 2016 deres fadprogram. Med udgangspunkt i et stort ønske om at skabe egne tøndelagrede sours, blev de første 16 vintønder fyldt med en gylden sour.



I dag byder Ugly Duck på mere end 80 tønder, tre 500 liters sherryfade og en række forskellige whisky-, tequila- og portvinstønder fyldt med fermenteret øl, der lagres og modnes.

Det resulterede i 2022 i guld til Ugly Duck Cerasus Barreledged Cherry Sour i den prestigefyldte World Beer Cup Awards.

UGLY DUCK

SIGNATUR

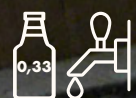
MIAMI VICE & AMARILLO & CITRA



Miami Vice er en pale ale med toptunet artwork, der vinder med sin smag og aroma af citrus, tropiske frugter og grape. Moderat bitterhed og en let maltet note.



Amarillo & Citra er en let drikkelig humleøl, som glæder alle fra øl-nørder til begyndere. Masser af aroma og smag af citrus og tropisk frugt.



GAMMA

Dette er ikke en røverhistorie fortalt på en bar – men Gamma blev grundlagt af fem venner i 2015. De mødte hinanden via deres arbejde som bartendere på den københavnske craft beer scene.

Projektet startede med én gærings-tank, hvor de bryggede og leverede øl til de lokale barer – et lille ”hyggeprojekt”.

I 2016 udvidede Gamma med endnu en gærings-tank og påbegyndte eksport til vores nabolande.



Alle arbejdede fortsat fuldtid, mens efterspørgslen steg støt, indtil de i 2018 tog chancen og satsede al deres tid og energi på Gamma.

I 2020 voksede Gamma sig for store til bryggerkollektivet i Gørløse og rykkede i egne lokaler i Herlev, hvor de i dag har bryggeri, bottleshop og lokaler til smagninger.

Gamma har 6 øl i deres Flagship range – et fast sortiment på dåse og fad. Herudover kreerer de en masse spændende og udfordrende one offs i løbet af året. Deres sortiment er skiftende og indeholder alverdens forskellige øltyper – Pilsner, Classic, IPA, DIPA, TIPA, Sour, Pale Ale, Session IPA, Barley Wine, Dry Stout, Brown Ale, Imperial Stout m.fl.

GAMMA

BREWING CO.

GAMMA

SIGNATUR BIG DOINK



Et absolut topbryggeri på den moderne, danske ølscene. Og vi kommer ikke uden om øllen "Big Doink", når vi taler om Gamma.

En fyldig DIPA på 8%, der er humlet med Cashmere, Columbus Citra og Mosaic. En blød og lækker DIPA, som scorer 4+ på UNTAPPD.



INSIGHT CELLARS

Her får du muligheden for at forhandle nogle af landets mest unikke og eftertragtede øl.

Bryggeriet scorer over 4,1 på Untappd og er Danmarks højest ratede. CBA har, som den første grossist i Danmark fået lov til at føre Insight Cellars i sortiment.



Du har måske aldrig hørt om dem – men det er faktisk heller ikke meningen. Insight Cellars vil kun levere til det særligt kræsne publikum og kyndige øl connoisseurs.

Bryggeriet ønsker kun at være repræsenteret hos eksklusive restauranter og ølbarer, hvor øllen nydes på stedet under kyndig vejledning af en ølkender eller parret med fantastisk mad. Derfor kommer der – desværre – heller ikke til at være Insight Cellars i øl-specialiserede detailbutikker eller bottleshops.

Manden bag er Ehren Schimdt. Navnet kan for nogle virke bekendt, da han var en af de innovative og bærende kræfter bag Mikkeller Baghaven og dens succes.



INSIGHT CELLARS

SIGNATUR SPONTANGÆRING

Hjertebarnet hos Insight Cellars er de egetræslagrede, spontangærede ales samt blandingsgærede saisoner.

Fremstillet med husets helt unik-ke gærkultur, indsamlet fra vilde stammer, der har hjemme på Refshaleøen i Københavns Havn.

Efterfulgt af en metodisk smags- og blandingsproces, bliver øllene flasket for at lade vildgæringen og fadlagringen skinne igennem, eller også forstærkes de med luksuriøse og uventede smagstilsætninger såsom frisk frugt, urter, vanilje eller hjemmelavet noyau.

Der arbejdes også meget med, vindruer for at skabe unikke hybrider, der inkorporerer de bedste kvaliteter fra øl og vin.



COPENHAGEN COMMONS

Copenhagen Commons er et nyt bryggeri med fokus på knivskarp levering af klassiske og tidsløse øltyper ved brugen af innovative og kvalitetsbevidste brygteknikker. Bryggeriet er søskendeselskab til Insight Cellars. De benytter sig af samme teknikker og videnskab til at lave øl, der balancerer høj kvalitet med perfektioneret enkelthed.

Dette er øl til alle lejligheder, og alle typer øldrikkere – fra connaisseurs til den "almindelige" ølnyder.

Bryggeriet brygger med dansk malt og korn og er inspireret af stilarter, der gennem historien har vist deres værd. Copenhagen Commons er en legeplads for Insight Cellars, hvor der eksperimenteres med at raffinere og forfine forskellige, traditionelle ikke-sure øltyper.



THE BREWSKETEERS



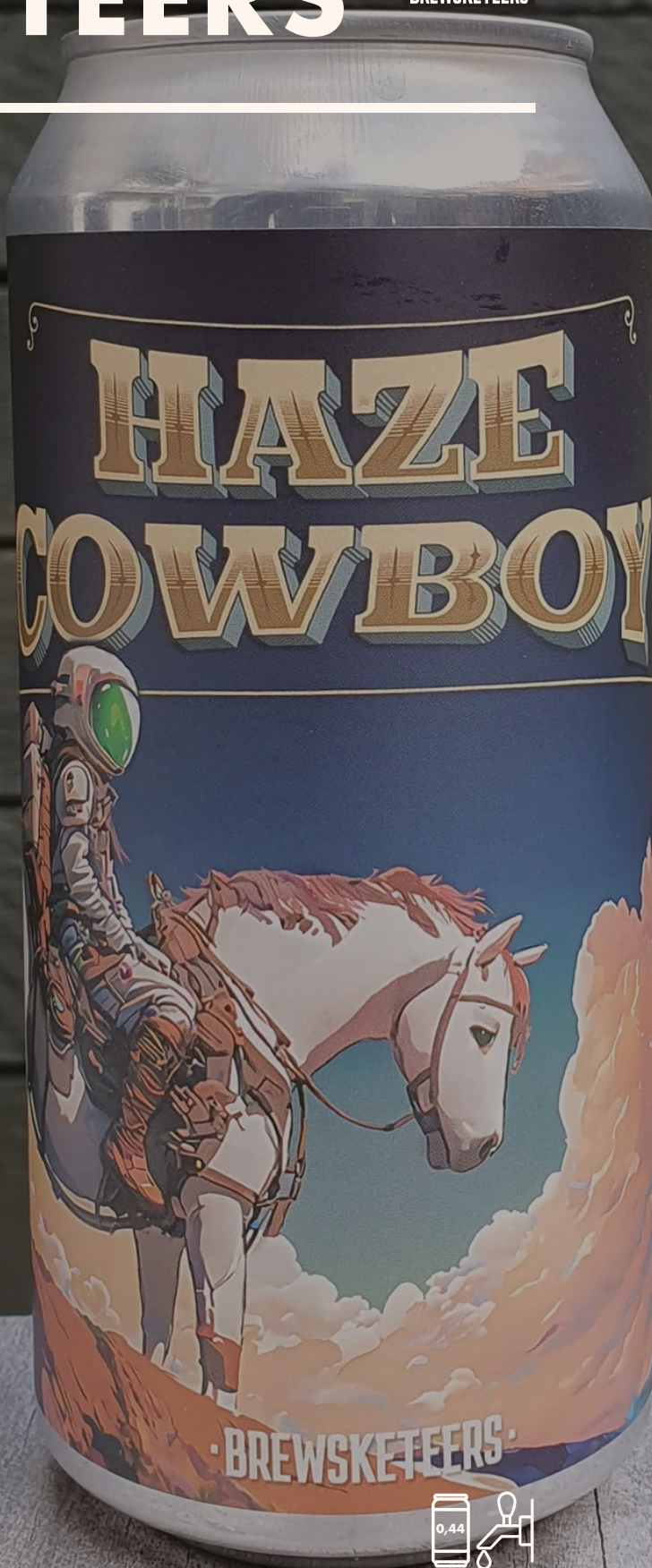
3 kammerater med den samme passion for øl startede i 2015 The Brewsketeers.

Målet var at skabe hjemmebrygget øl, der kunne konkurrere på det lokale craft beer marked, I 2019 flyttede The Brewsketeers fra de hjemlige ølgryder til Amager Bryghus, hvor de i dag kontraktbrygger godt 1000 liter per batch.

Bryggeriet excellerer i alle afskygninger af IPA'er og sours. Øllene er oftest limited bryg – så forvent en masse nyheder og stiftende sortiment.

I år forventes de at gennemføre 12 bryg – 6 ved Amager Bryghus og 6 ved Ølsnedkeren – som du bl.a. kan købe i deres bottleshop på Amager.

The Brewsketeers blev i 2023 nomineret til Årets Artwork ved Danish Beer Blogger Awards med Haze Cowboy.



12 MONKEYS BREWING

I hjertet af Odense har det uafhængige mikrobryggeri 12 Monkeys Brewing Company til huse.

Et lille hold af passionerede bryggere med mange års erfaring indenfor øl-verdenen og en lidenskab for at lave de bedste øl.

Godt håndværk og kreative tanker er deres fremgang til en fantastisk øl-oplevelse. De lægger stor vægt på humlens evne til at bringe liv og nuancer til et bryg.



SIGNATUR

MOSAIC HOP MONSTER



Den allerførste øl fra 12 Monkeys Brewing var Mosaic Hop Monster. En let og frugtig Mosaic IPA, der behager smagsløgene. Humlen er udelukkende mosaik-humle, som giver en fortryllende smag af citrus og milde tropiske noter uden at være for bitter.



BABY STEPS BREWING



Et af de nyere bryggerier på den danske ølscene – dog med en erfaren mand ved roret.

Baby Steps er et såkaldt nano kontraktbryggeri, som for det meste brygger ved AKiA i Sverige og Gamma i Danmark.

Tanken bag Baby Steps er, meget passende, at tage et lille skridt ad gangen, og bygge et bryggeri op fra bunden med den tid og de ressourcer, der er til rådighed.

Tålmodighed, fokus, læring, erfaring og de bedste råvarer er nøgleordene hos Baby Steps Brewing.

Med en opstart i marts 2023, fejrer Baby Steps Brewing i 2024 et års fødselsdag – et år med en målsætning om at udkomme med en ny øl 12 gange om året.

Baby
Steps



ÅBEN

Stiftet af to barndomsvenner i 2017, som et hobbyprojekt. Men det tog hurtigt fart og barndomsgården i Kolding blev omdannet til et bryggeri, som allerede i 2019 blev kåret som årets bryggeri.

ÅBEN



I dag har Åben til huse i hovedstaden, hvor de råder over et topmoderne bryggeri i Kødbyen.

”At være åben” – denne forståelse kommer til udtryk i både navn og design, men også i hele måden hvorpå bryggeriet drives. Altid åbne for nye ideer, samarbejder og tilgange til både brygning og branche.

Åben er især kendt for ”Stolen” serien, som består af deres mange frugtige berliner weisse. Vi tilskriver faktisk Åben en stor del af æren for, at det danske ølpublikum stiftede bekendtskab med sours.

ÅBEN

SIGNATUR STOLEN RED BERRIES



Denne øl er fyldt med alle Åbens egne favoritter inden for lækre røde bær. Hindbær, sorte kirsebær, solbær, røde ribs og brombær MUMS!

Alt frugt er 100% naturligt og ren kvalitet. Øllen er syrlig og forfriskende med et smukt lyserødt skum. En rigtig tørstslukker til de varme dage.



BELGISK ØL

Belgisk øl er verdenskendt, og de belgiske øltraditioner er kendetegnet ved en stor variation af øltyper og alkoholprocenter. Hvilket betyder, at der findes en belgisk øl til alle.

Belgien har i dag over 400 bryggerier - og nogle af dem er blandt verdens ældste. Udover Trappist, kloster og spontangærende bryggerier, findes der en masse skjulte, belgiske skatte, som vi jager til vores kunder.

TRAPPIST

Bare 11 bryggerier må bære logoet "AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT". Det er kun bryggerierne Chimay, Engelszell, La Trappe, Mount des Cats, Orval, Rochefort, Tre Fontane, Tynt Meadow, Westmalle, Westvleteren og Zundert, der opfylder strikse kriterier for både ølbrygning og organisation.

Øllet skal selvfølgelig være af sublim kvalitet, og selve brygningen skal forestås eller overvåges af munke i selve klostret.

Formålet med bryggeriet må ikke være at skabe profit, og forretningsstrukturen skal være foreneligt med klostrets kultur.

Indtægterne går til munkenes levebrød, vedligeholdelsen af klosterområdet og overskud til velgørende formål, socialt arbejde og mennesker i nød.





BELGISK ØL

CHIMAY

Den mest berømte af Chimay øllene må være Chimay Blue. Øllens smukke, varme og mørke nuancer, samt dens kompakte lysebrune skum er et smukt syn for alle øl-elskere. Et sandt mesterværk af et møde mellem frugtige aromaer og delikat chokolade. Smagen starter med søde noter efterfulgt af en overgang med karamel til en blød smag af mokka kombineret med en krydret smag, som afsluttes med en kandiseret frugt finish. En rigtig kompleks og velmagende øl.



CBA fører også Chimay Tripel, Gold & Red



WESTMALLE



CBA fører også Westmalle Dubbel & Extra

Westmalle klostret er mest kendt for deres Tripel. Den langsommelige brygningsproces og sekundære gæring i flasken giver en kompleks øl med frugt aroma af banan og humle. Blød og cremet smag med en bitter note båret af frugt aromaen efterfyldt af en afbalanceret finish. Som verdens første trippel så første bryg dagens lys i 1934, og ølkendere kalder da også Westmalle Tripel "moderen af alle tripels".



BELGISK ØL

ROCHEFORT

Mange kalder Rochefort 10 for verdens bedste øl. Denne rødbrune Quadrupel på 11,3%, har aroma af ristet hvede, figer, kirsebær, nødder og mørk chokolade og kraftige chokolade noter. Smagen er så sød, at det næsten er forbudt! Øl og chokolade fanget i samme glas med en mælkeagtig fylde og en bund af bitre malte. Alkohol varmer halsen og finishen giver spor af nelliker, citrus, appelsin og mokka. Kraftig, fyldig og kompleks sammensætning.



CBA fører også Rochefort 6 & Rochefort 8.



ORVAL



Munkene på Orval klosteret brygger kun en øl til offentligheden. Første bryg så dagens lys i 1931, og den dag i dag bliver øllet brygget og gæret på præcis samme måde. Øllen gæres af flere omgange, først en kombineret gæring med almindelig gær samt vildgær og derefter videregæres den på flaske. Solnedgangsorange Pale Ale med en frugtig og let syrlig duft, fast krop, dyb humlebitterhed og lang, tør finish.



BELGISK ØL

LAMBIC ØL

Lambic er navnet på en belgisk øltype, som er fremstillet ved spontangæring. Øltypen produceres i et geografisk begrænset område – Payottenland i Zennedalen. Kun her findes den rigtige sammensætning i luftens mikroorganismer.

Lambic gæres/produceres fra midten af oktober til midten af maj, hvor temperaturen er korrekt, og der undgås uønskede bakterier. Lambic drikkes sjældent ren, men bruges som basis i en lang række øltyper.

GUEUZE

er en blanding af korttidslagret og langtidslagret lambic. De to lagringer blandes og hældes på nye fade, og de udviklede gærstammer i den 'gamle' lambic starter en ny gæring baseret på sukkerarter i den 'nye' lambic. Gueuze har et højere CO₂-indhold end den rene lambic og er knap så syrlig.

KRIEK

laves ved at tilsætte sure kirsebær til en 6 måneder gammel lambic, hvorefter en ny gæring af kirsebærenes sukkerarter begynder. Kriek har en sød-syrlig smag af kirsebær.

FARO

er en blanding af ung lambic, hvortil der er tilsat sukker.

FRAMBOISE PECHERESSE CASSIS

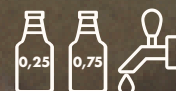
er brygget efter samme procedure som en Kriek, og tilsat henholdsvis hindbær, fersken og solbær til lambic. De kan både være meget syrlige og tørre og meget søde.

LINDEMANS

Siden 1822 har Lindeman-familien været pionerer inden for lambic-brygning, altid med en tilgang, der skiller sig ud fra mængden. Deres berømte Kriek er en hyldest til de håndplukkede kirsebær, der giver den en uimodståelig frugtrig og frisk smag. Øllen har en elegant balance mellem det søde og sure og er unik med en maceration på 25% friske, syrlige kirsebær.



CBA fører mange Lindemans varianter



PETRUS

Petrus laver langsomt udviklede, uforudsigelige og vilde øl, der kræver masser af tålmodighed. Øllene lagres på egetræsfade i 2 år og bør nydes langsomt slurk for slurk. For en "rigtig" sour tager tid. Petrus Aged Pale vandt i 2020 Gold ved World Beer Awards. Den har en kompleks og skarp smag. En krydret syre og frugtagtige noter af grønne æbler, lemon og grape, sammen med et strejf af eg og en tør finish.



CBA fører også Petrus Red & Petrus Roodbruin.



DELIRIUM

Siden 1654 har der været gang i brygningen i Appelhoek i Melle. Flagskibsøllen "Delirium Tremens" blev lanceret i 1988 og allerede i 1992 tog bryggeriet Huyghe over.

Herfra blev den legendariske, lyserøde elefant klistret på de karakteristiske, lysebrune keramikflasker.

Et stærkt og meget genkendeligt brand, som med et glimt i øjet appellerer til et uhøjtideligt publikum med hang til stærke øl, der kan få dem til at se lyserøde elefanter.



BELGISK ØL

BREAK OUT BEER

DELIRIUM TREMENS

“Delirium Tremens” satte bryggeriet på verdenskortet. Etiketten prydes af lyserøde elefanter, krokodiller og drager, der illustrerer beruselsens mange forskellige faser. Denne alkoholtunge, blonde øl, som eftergærer i flasken, anvender tre forskellige gærtyper.

Den byder på en let maltet aroma med et krydret strejf af alkohol. Smagen er intens, med alkohol der varmer og glider ned gennem svælget, rund og afbalanceret med en tør, bitter afslutning. I 1998 blev den kåret som verdens bedste øl ved World Beer Championship i Chicago.



SIGNATUR

DELIRIUM RED



Frugtøl med en dyb, mørkerød farve med en lyserød kompakt skumkrone – et virkelig smukt og indbydende syn. Duft af syltige kirsebær med hints af mandel, bær, banan og nelliker. Smagen er sød og frugtlig, uden det bliver for meget.

En meget fin balance mellem det søde og sure, som har resulteret i flere prestigefyldte priser. Denne øl har to gange vundet guld ved World Beer Awards. Først i 2019 og igen i samme konkurrence i 2021.



PRISER



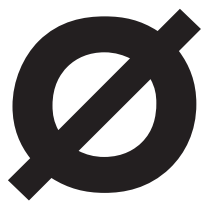
CBA

craft beer agency

www.craftbeeragency.dk

BELGISK ØL

CAROLUS



I med indbygget historie. Het Anker blev i 1872 købt af familien Van Breedam, som byggede et moderne bryggeri med dampkedel.

118 år senere overtog femte generation af familien bryggeriet, og med Charles Leclef i spidsen blev bryggeudstyret moderniseret og opdateret.

Det har resulteret i titlen som "Worlds' Best Belgian Style Strong" ved World Beer Awards i både 2015 og 2016. Dette i form af Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dar, en enestående øl i begrænset oplag, der ældes godt, og udvikler en raffineret kompleksitet og intense aromaer, samt Gouden Carolus Imperial Blond,

En klar gyldenfarvet øl med høj alkoholprocent, fyldig og velafbalanceret smag – et must på øl "bucketlisten".

SIGNATUR

GOUDEN CAROLUS WHISKEY INFUSED

En Imperial Dark, som er blevet beriget med en indsprøjtning af Single Malt Whiskey. Resultatet er en unik, kraftig og fyldig øl med subtile strejf af vanilje, eg og chokolade.

Kåret som "Worlds's Best Spirit Flavoured Beer" i både 2016 og 2017 ved World Beer Awards.



DE RANKE

I 1986 overtog brødrene Bacelle et ikke voldsomt succesfuldt bryggeri. Efter en del år, hvor bryggeriet foregik på hobby basis, besluttede de i 1994 at byde ind med egne opskrifter og øl. I 1996 startede Nino og hans nye partner Guido bryggeriet De Ranke, som vi kender det i dag.

SIGNATUR GULDENBERG

Guldenberg er en højt fermenteret, velafbalanceret, bitter øl.

Navngivet efter det tidligere Guldenberg kloster i Wevelgem. Her munkene plejede munkene at brygge øl, og en af bryggerne er sågar født her. En fyldig klosterøl, afbalanceret mellem det søde og bitre. Den er tørhumlet med Hallaertau Mittelfrüh, som giver en unik, blød og bitter smag og aroma.



BELGISK ØL

CHOUFFE

Et af de yngre bryggerier i en belgisk ølverden, der er præget af historie og stamtræer.

Fra et første hobbybryg på 49 liter til en international succes på kun fire år – fra 1986 så Chouffe sig ikke tilbage, og er i dag kendt for lækre, kvalitetsøl og deres gnomer. For bryggeriet er brandet med de særlige nisser, som er afbilledet på øllene.

SIGNATUR HOUBLON CHOUFFE



En velkendt og eftertragtet øl blandt feinschmeckere. En stærk øl på 9% med en bitter og frugtig smag. For at give bitterhed tilføjes 3 typer humle til brygget – Tomahawk, Saaz og Amarillo. Dette er den første belgiske IPA. En storslået øl med subtile grapefrugtnoter. I 2015 modtog øllen bronze ved World Beer Awards i kategorien "Imperial IPA".



BELGISK ØL

BROUWERIJ VERHAEGHE

Brouwerij Verhaeghe Vichte er et lille, familieejet bryggeri i den sydvestlige del af provinsen Vestflandern i Belgien. Bryggeriets historie kan dateres helt tilbage til 1885.

SIGNATUR DUCHESSSE DE BOURGOGNE



Duchesse de Bourgogne er en flamsk blandingsred ale. En sød, frugtig ale med en behagelig, frisk efterbitterhed. Den er brygget med ristede malte og humle med lav bitterhed. Efter den oprindelige gæring modner øllen videre i mange måneder på egetræsfade. Garvesyren i egetræsfadende giver øllen dens frugtige karakter.

Duchesse de Bourgogne er en blanding mellem en 8 måneders og en 18 måneders fadmodnet øl. En fyldig rubinrød juvel på 6,2% med en sød og frisk smag.



MOORTGART

1871 startede ægteparret Moortgat, det selvbetitlede Moortgat bryggeri. Ved årtusindskiftet blev deres to sønner en del af foretagendet.

Klip til 2021, hvor bryggeriet havde 150-års jubilæum med fjerde generation i spidsen for familieforetagendet. Bryggeriet har haft en kolossal vækst og har 4 bryggerier i Belgien samt i lande som USA, Tjekkiet, Italien, Holland og England.

SIGNATUR DUVEL



Den originale Duvel er en klassisk øl med en subtil bitterhed, raffineret smag og en karakteristisk humleprofil. Eftergæringen på flaske og den lange modning giver øllen en ren og sød smag af alkohol, samt en god, kulsyreholdig øl. Duvels kendetegnende humleprofil bliver til ved tilføjelsen af forskellige aromatiske slovenske og tjekkiske humler. Takket været de høje procenter på 8,5%, en kæmpe skumkrone, den fine brusende og silkebløde fornemmelse, skiller Duvel sig ud fra andre belgiske øl.

BELGISK ØL

DE HALVE MAAN

De Halve Maan er det sidste autentiske familiebryggeri i byen Bruges. Sjette generation brygger i dag på "Het Walplein".

Det historiske bryggeri er blevet et ikonisk sted i byen, og er et af landets mest velbesøgte med gæster fra hele verden.

SIGNATUR STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL

Straffe Hendrik Quadrupel er den første belgiske Quadrupel nogensinde.

En kraftig, intens, mørk og fyldig øl. Den er brygget med en raffineret blanding af specialmalte og har en kompleks karakter, der giver en ren tørhed med strejf af koriander, mørk frugt, anis og ristede kastanjer med en sødlig eftersmag.



BRASSERIE BOCQ

Bryggeriet har over 160 års traditioner, kvalitet og ekspertise. Det begyndte i 1858, da landmanden Martin Belot bryggede den første øl hjemme på gården.

Meget øl er løbet gennem bryggeriet, haner og ganer siden, og i dag er det et topmoderne bryggeri, der er ubetinget mest kendt for deres Blanche de Namur.



SIGNATUR **BLANCHE DE NAMUR**

Blanche De Namur var datter af grev Jean de Namur. Brasserie Bocq har dedikeret denne øl, en belgisk witbier af højeste kvalitet, til hendes skønhed og elegance.

Fra første slurk mærkes den rundhed og kvalitet, som øllen er indbegrebet af, og den kan også prale med titlen som verdens bedste "White Beer" i 2009, 2013 og 2014.

Aroma af citron, banan, friske frugtige humlenoter og hvede. Blomstret og frugtig smag med subtile strejf af koriander og appelsinskal. Frisk, delikat duft og smag. En stor inspirationskilde til mange af de mere mainstream øl, såsom Hoegarden og Kronenbourg Blanc.



BROUWERIJ HUYGHE

Früli er en belgisk frugtøl, en unik blanding af hvedøl og jordbærjuice, som bliver produceret hos Brouwerij Huyghe i Melle. Det 300 år gamle bryggeri har været på De Laet familiens hænder i de seneste 100 år.

SIGNATUR FRÜLI



En afbalanceret og forfriskende øl spækket med jordbærsmag. Der bruges jordbærjuice og ikke koncentrat/essens, som giver den karakteristiske smag og tekstur, som giver øllen en letdrikkelig blødhed.

Tilpas med alkohol sikrer, at juicens naturlige sødme bliver balanceret. Der er tilsat koriander og appelsinskal, som forstærker de bitre og søde smagsnuancer.

Den er sødere end "normale" frugtøl og omtales ofte som en "smoothie med bid i" med et strejf af yoghurt eller is.

En sjov og anderledes øl, som skal prøves.



DIN LEVERANDØR AF HANER

Vi tror på, at det bedste øl fortjener de bedste tekniske løsninger, og at du som kunde hos CBA fortjener den bedste service. Det er den filosofi, vi arbejder efter for at sikre den optimale oplevelse for dig og dine kunder.

Hos CBA er vi leveringsdygtige i hele Micro Matics portefølje af fadølssystemer. Vi er klar til at tilbyde og installere et system uden omkostninger, hvis du indgår en indkøbsaftale på øl med CBA. Dette omfatter også gratis levering af køleskabe og backbar-løsninger på samme vilkår.

Skulle du ønske større fleksibilitet med nogle af tappehanerne, er vi åbne for at dele installationsomkostningerne og tilbyde dig fri afbenyttelse til et antal haner.

For dem, der allerede ejer et fadølssystem og overvejer at inkludere vores brands fast på en eller flere haner, tilbyder vi attraktive incitamenters såsom en forbedret rabataftale gennem en kickback-ordning eller muligheden for, at CBA køber sig ind på din tappehane i en aftalt periode.

KONTAKT
EMIL VILHELMSSEN

+45 28 83 07 60
www.craftbeeragency.dk



CBA

craft beer agency



PRISER

SVENDBORGSUND BRYGHUS

Vindeby på Tåsinge driver ægteparret Abelgren Ehlers et sydfynsk mikrobryggeri, hvor der brygges med kærlighed og respekt for håndværket.

Bryggeriet har til huse i et tidligere autoværksted, som i 2018 blev totalrenoveret og ombygget til et bryggeri.

I 2024 har parret åbnet endnu et bryggeri samt et tap- og showroom ved havnen i Svendborg.

Svendborgsund Bryghus er kendt for høj kvalitet og ren smag – der virkelig viser mikrobryggeriernes styrke.

For eksempel Sol over Sundet – der er inspireret af den allestedsnærværende hyldeblomst. En rigtig dejlig og forfriskende øl. En lys øl med hvedemalt og frisk hyldeblomst. En let drikkelig øl med lav bitterhed, der samtidig viser forskellen fra stordrift. Her kan man virkelig smage og dufte de friske råvarer.



**Svendborgsund
Bryghus**



SVENDBORGSUND BRYGHUS

SIGNATUR

GENTLEMENS JUICE



Man går ikke forkert i byen med Gentlemens Juice. En lækker, velhumlet næsten juiceagtigt New England IPA. En helt særlig gæringsprofil og tørhumleteknik sørger for en eksplosion af frisk humlesmag og aroma. Humletyperne er Idaho7, Citra og Eldorado.



BRYGHUSET MØN



Klontekongens land med den smukkeste udsigt over Stege Nor ligger Bryghuset Møn. Her brygges øl efter stolte traditioner, hvor bryggernes håndværk i samspil med gode råvarer resulterer i velsmagende øl. Bryghuset har dog et meget utraditionelt fundament, da ingen af ejerne havde en klassisk, håndværksmæssig forståelse for øl.

Ingen af dem var bryggere - til gengæld bragte de værdifuld erfaring med sig fra kokkefaget, detailhandlen og salg.

Opstarten med en tysk brygmester og brygning ud fra Reinheitsgebot har skabt et fundament af god kvalitet, som i dag udfordres på smag og kreativitet af en dansk brygmester.



SIGNATUR

LAKRIDS STOUT

Lakrids Stout opkaldt efter sommerspiret på Møns Klint – den tårnhøje kridtformation, der styrtede i havet i 1988. Som kontrast til det hvide kridt er denne øl dybsort med toner af røg, chokolade og sød smag af ægte lakrids.



EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

Peder Zacho startede i 2008 Ebeltoft Gårdbryggeri som et hobbyprojekt. Her blev der brygget øl på gamle anlæg fra Australien.

Siden har det kun taget fart, og nu brygges der øl i 4000 ltr. sessioner med tanke på op til 12000 ltr.

Bryggeriet er bedst kendt for Wildflower IPA'en og de mange lækre frugtsodavand.

Kig forbi deres bryggeri i Ebeltoft om sommeren! En gammel, firelænget slægtsgård fra 1800-tallet gør, at de tør sige, at det er et af de smukkeste områder, man kan drikke kolde og lækre øl i Danmark.



SIGNATUR WILDFLOWER IPA

Wildflower IPA var Danmarks første New England-style IPA. Hazy, frugtig, humlet og super letdrikkelig. Har de skønneste citrusnoter og en super afbalanceret smag.



MIDTFYNS BRYGHUS

Siden 2006 har Midtfyns Bryghus været i hænderne på den karakteristiske amerikaner Eddie Sweda. Det har været en lang rejse fra en nedlagt slagterbutik i Brobyværk til topmoderne lokaler i Årslev i 2013.

Undervejs er det blevet til mange gode øl – og endnu flere gode historier fra Eddie farverige bagkatalog.

I dag er der 16 øl i det faste sortiment, 6 øl i julesortimentet og derudover er Midtfyns Bryghus begyndt at lave et par årlige one-offs.

SIGNATUR SUNSHINE

Sunshine er en frisk, lys ale med dejlig smag og duft af tropisk klima. Mild, venlig og uden bitterhed. En læskende øl med noter af tropiske frugter, passionsfrugt og mango.

Midtfyns
Bryghus



THURØ BRYGHUS



Bryghuset blev grundlagt i 2015 i en tidligere købmandsforretning af en meget produktiv hjemmebrygger, hvis fritidsinteresse tog lidt overhånd.

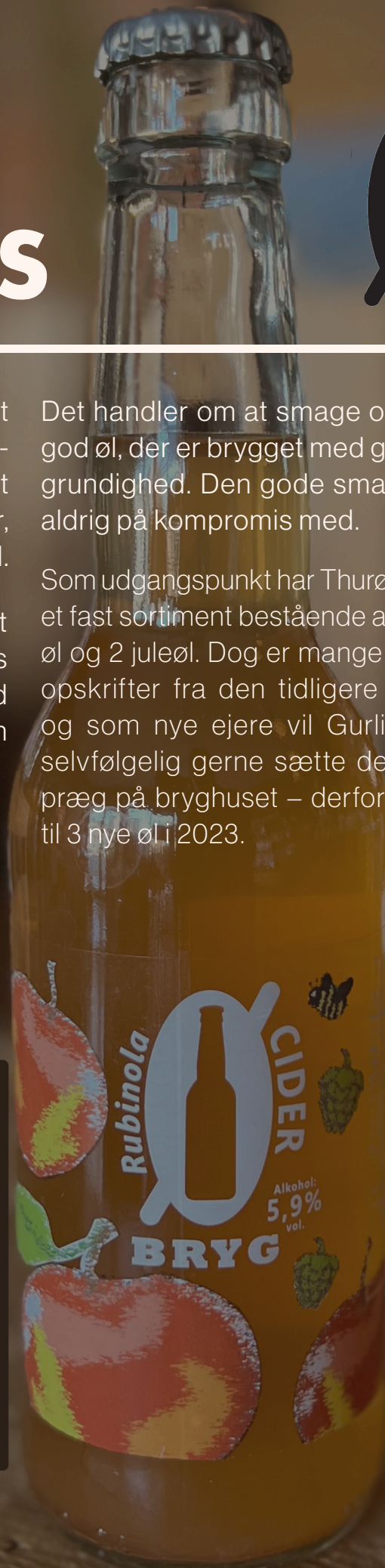
Siden december 2022 har ægteparret Gurli og Ask drevet Thurø Bryghus med udgangspunkt i deres kærlighed til øl – og deres ønske om at dele den med andre.

SIGNATUR HUMLECIDER

En frisk cider brygget med elementerne fra øl. Både humle og ølgær er med til at give denne cider en helt ny dimension. En frisk cider med let krydrede citrusnoter fra humlen. Deres humlecider bliver lavet udelukkende på æblesorterne Rubinola eller Junima.

Det handler om at smage og opleve god øl, der er brygget med god tid og grundighed. Den gode smag går de aldrig på kompromis med.

Som udgangspunkt har Thurø Bryghus et fast sortiment bestående af et dusin øl og 2 juleøl. Dog er mange af øllene opskrifter fra den tidligere brygger, og som nye ejere vil Gurli og Ask selvfølgelig gerne sætte deres eget præg på bryghuset – derfor blev det til 3 nye øl i 2023.



INDSLEV BRYGGERI

I 2006 genåbnede Indslev Bryggeri efter en større modernisering og renovering, af det historiske bryggeri fra 1897. Indslev laver egne fortolkninger af dansk hvedeøl brygget efter bayerske traditioner.

I dag brygges der hvedeøl i flere varianter, og der er nu 4 i fast sortiment, samt 4 sæson-øl til jul og påske.

SIGNATUR

SVANE HVEDE

Indslev Bryggeri laver en rigtig god fortolkning af den klassiske bayerske weissbier – Svane Hvede. Forfriskende, frugtig og fuld af indbydende noter af kryddernelliker og en anelse banan.

En rigtig sommerbasker, som passer særdeles godt til det danske frokostbord.



INDSLEV BRYGGERI



ÆRØ BRYGGERI

Landsbyen Store Rise, midt på Ærø i Det Sydfynske Øhav, danner den idylliske ramme om Ærø Bryggeri. Bryggeriet blev oprindeligt etableret i 1926 i det hedengangne mejeris bygninger, og efter skiftet fra mælk til humle fortsatte ølbrygningen helt frem til 1962.



SIGNATUR

ÆRØ ØKO

VALNØD

En harmonisk, rødbrun og stærkt undergæret "Bock"øl, der afgiver en delikat sødme og rundhed. Den har en dejlig, aromatisk duft og en afbalanceret eftersmag af valnød.

I 2004 genåbnede bryggeriet som et aktieselskab og knappenålen kunne igen sættes på øen på det danske "ølkort". Bryggeriets Ærø 0,5% Pale Ale, New England IPA og Tangøl er tillige et kig og en smagning værd – også selvom de indgår i deres Ærø-serie, der er indmeldt i Coop. Den økologiske serie fås til gengæld ikke i detailhandlen.



MAISEL BRAUEREI

Et sydtysk familiebryggeri med traditionelle, tyske klassikere. I 1887 grundlagde brødrene Maisel Brauerei Gebr., og i dag er fjerde generation af Maisel fortsat ved roret.

Ægte øl connaisseurs ved, at rigtig weissbier kommer fra Bavaria – Bayern. Ingen anden form for øl legemliggør den bayerske livsstil – den hvide og blå himmel kombineret med sommerens forfriskende vejr.

SIGNATUR

MAISEL WEISSE ORIGINAL

Maisels Weisse Original er en vaskeægte bayersk hvedeøl, hvor den rødlige ravfarve kommer fra de nøje udvalgte hveder og bygmalte.

Den unikke karakter stammer fra Bayerische Edelreifung, som er en traditionel brygningsmetode – endda med egen gærkultur, som er gået i arv gennem generationer.

Den fine duft af gær og behagelige frugtnoter kombineret med den milde, krydrede smag af malt, frugt og nellike med et strejf af muskatnød giver en kompleks, frugtig og velsmagende øl.

Danmarks øl-connaisseur nr. 1, Carsten Berthelsen, kalder dette verdens bedste hvedeøl - og vi er enige.



ØRBÆK BRYGGERI

I det smukke, østfynske landskab ligger Ørbæk Bryggeri. Etableret i 1906 blev de kendt for deres stakitøl.

2 x Rømer købte bryggeriet i 1997 og begyndte produktionen af verdens første økologiske sodavand. Disse sodavand findes også i kataloget.

Produktionen af øl blev genoptaget i 2021, og der er siden blevet



arbejdet målrettet med at optimere kvalitet og smag i alle deres økologiske øl.



SIGNATUR FYNSK FORÅR

Når Ørbæk nævnes, kommer vi ikke uden om Fynsk Forår. En let drikkelig pale ale med hyldeblomst – en meget velkendt og populær øl. Den dufter skønt af druer, pærer og bananer fra den belgiske ale gær kombineret med – nårh ja, hyldeblomst.

Hyldeblomsten går også igen i smagen, og netop det giver Fynsk Forår den særlige smag af solskin og kommende sommer.



NYBORG DESTILLERI

Vidste du, at vi i Nyborg har et af Danmarks fedeste destillerier? Her produceres lokal og økologisk whisky, gin, rom, likør og vodka af højeste klasse.

Nyborg Destilleri har vundet priser og medaljer for deres produkter i nogle af de største og mest anerkendte spirituskonkurrencer i verden.

KAFFELIKØR

Likøren, du ikke vidste, at du ikke kunne undvære. Kaffelikør lavet på lækker, økologisk, koffeinfri kaffe, hvilket gør den mindre bitter end andre kaffelikører. Nyborg Kaffelikør er lavet på deres egen Fionia Hvid Rom og sødet med økologisk rørsukker. Intens kaffesmag med noter af vanilje og karamel.

WHISKY

Isle of Fionia serien byder traditionelle, men spændende økologiske whiskyer. Ardor Danish Oak – smuk whisky, boosted på fade af dansk eg, fremstillet af gamle egetræer, der stod ved Erholm Gods på Fyn. Peated, et bud på en røget, dansk whisky. New Make, som smager dejligt i diverse cocktails.

GIN

Serien tager udgangspunkt i karakteristika ved forskellige former for tåge. Hver form bibringer en særlig følelse og stemning, som den enkelte gin udtrykker i smag og look – MIST, FROST og DEW.

NYBORG DESTILLERI



ER CBA IKKE TIL FOR ØL?

Jo, det er absolut vores styrke. Vores ekspertise og viden er centreret omkring øl. Men når vi støder på produkter af sådan en kvalitet, hvor der er lagt så meget omhu og og arbejde i selv den mindste detalje, kan vi ikke lade være med at inkludere dem i vores sortiment.

EXCELLENT WINE

På den jyske hede ligger Excellent Wine. De har specialiseret sig i alverdens vine og velsmagende cocktails på fad. De bliver produceret med kvalitetssirup og originale spiritusser fra kendte producenter såsom Smirnoff, Gordon's, Captain Morgan, Jägermeister, Aperol og Pampero. Excellent Tap byder på mange forskellige varianter.

Lige fra de sikre klassikere som Mojito, Gin & Tonic, Gin Hass og Champagnebrus til de anderledes varianter som Astronaut, Aperol Spritz og Passion Star, som man sjældent ser på fustage.

Udover cocktails har de også kvalitetsvine på fustager fra hele verden – økologisk Pinot Noir, Rose, Sauvignon Blanc og Brut er på kortet her.



LET OG BEKVEMT MED ET
MINIMUM AF RESSOURCESPILD

EXCELLENT WINE

SIGNATUR

EXCELLENT TAP

HVORFOR KEGTAILS?

Den første cocktail smager lige så godt som den sidste. Excellent Tap checker hver eneste batch og garanterer derved kvaliteten. Deres cocktails er omhyggeligt blandet. Du servicerer dine kunder hurtigere og mere effektivt. Mindre indsats, mere profit. Is, garnish og klar!



SODAVAND & SAFT

Hos CBA vil vi gerne kunne servicere dig så godt som overhovedet muligt. Derfor kan vi selvfølgelig også sørge for, at du kan servere en iskold sodavand for dine kunder.

CBA er leveringsdygtig i både markedsførende brands og niche-produkter, hvor der er kælet for historie, kvalitet og udtryk.

FRITZ-KOLA

En gammel VW-varevogn, et ønske om selvstændighed og en simpel ide – “det her kan gøres bedre”! Det var alt, der skulle til for universitetsvennerne Mirco og Lorenz i 2002. Målet var ikke bare endnu en masseproduceret cola, men en som stod for noget – og kunne noget. En sodavand til de mere underground typer og miljøer, som efterspørger noget andet end mainstream produkter.

Fritz er vokset en del siden starten på kollegieværelset i Hamborg og er nu at finde mange steder i verden. CBA fører frits-kola Original Kola, Sukkerfri, Appelsin, Citron, Rabarber, Æble og Bio Kola i sortiment.



SODAVAND & SAFT

SIGNATUR

FRITZ-KOLA



En opkvikker med masser af koffein, som samtidig ikke var for sød. Sort/hvide etiketter smækket på nogle gamle ølflasker fyldt med koffeinholdig kola af høj kvalitet og bum færdig – fritz-kola var født.



EBELTOFT

Ebeltoft Gårdbryggeri producerer sodavand på den gammeldags måde, og de går aldrig på kompromis med kvaliteten. Derfor anvendes der kun friske råvarer kombineret med nogle vilde smagssammensætninger, der giver en smagsoplevelse udover det sædvanlige. Hos CBA bestræber vi os på at føre alle deres varianter – dog er nogle af dem sæsonbestemte.

SIGNATUR SICILIANSK CITRON

Dansk, økologisk sodavand fra allerøverste hylde og et produkt til de smags- og kvalitetsbevidste kunder. En, vi har god succes med, er Siciliansk Citron. Den er lavet på masser af koldpresset citrønsaft fra sicilianske citroner. Frisk, lækker og kan nydes ren eller som mixer.



BRYGHUSET MØN

Udover lækre øl tilbyder Bryghuset Møn, økologiske kvalitetssaft af 100 % rene råvarer. For Møns safte er ikke, som hos andre saftfabrikanter, lavet på en base af æblemost tilsat koncentrat af den promoverede smag.

Nej, en jordbærsaft fra Møn er 100% med jordbær. Det resulterer i en ren smag og højeste kvalitet.

CBA fører 5 varianter – Æble, Hyldeblomst, Rabarber, Solbær og selvfølgelig Jordbær.



NATURFRISK

Økologiske læskedrikke fra Ørbæk Bryggeri på Fyn, der smager så fuglene synger og insekterne summer. Det startede i 1990'erne da Nicolai Rømer spurgte sin far, hvorfor der ikke fandtes en økologisk cola. Med den tanke gik jagten ind på at realisere den idé.

De købte Ørbæk Bryggeri, og i 1997 begyndte de produktion og salg af verdens første økologiske sodavand.

Naturfrisk har et bredt udvalg med smag af Cola, Hindbær, Rabarber, Rose, Appelsin, Ginger ale, Æble, Citron, Lemon, Mynte, Hylde, Sport samt dansk vand med og uden citrus.

Dette er sodavand til de kvalitetsbevidste kunder, som gerne vil have andet end de gængse muligheder på markedet.

Udover sodavand har Naturfrisk også 8 forskellige varianter af lækre, økologiske saft.



SODAVAND

SIGNATUR ØKOLOGI

Alle produkter fra Naturfrisk er økologiske med råvarer produceret uden brug af pesticider, kunstige farvestoffer eller smagsforstærkere. Dette giver en ren smag og sodavand, der rent faktisk smager af det, som de lover på etiketten.



CBA
craft beer agency

www.craftbeeragency.dk