

# Sandalen – gård –

Frukt og Sider

Randaberg







Jus, Sider, Gele og Frukt  
fra Sandalen gård  
Randaberg

---



# Sandalen gård

Familiedrevet gård

- ✓ Kun råvarer fra gården
- ✓ All produksjon skjer på gården
- ✓ 2022 ca: 37 tonn epler
- ✓ ca: 12500 liter sider
- ✓ ca: 5000 liter jus
- ✓ Egen gårdsbutikk :
  - ✓ Selger sider, gele, jus, epler, plommer og stikkelsbær direkte til forbruker
- ✓ Terroir AS er grossist på enkelte sider og jusvarianter
- ✓ 80% av gårdens produksjon går til videreforedling – klasse 1 epler til jus!
- ✓ Sandalen gård er medeier i Bondens skjønt og grønt i Randaberg sentrum. Her selger vi epler, plommer, jus og gele (torsdag, fredag og lørdag).



# Eplejus varianter

- ✓ Santana – Alkoholritt alternativ til de fleste matretter
- ✓ Discovery – Alkoholritt alternativ til de fleste matretter
- ✓ Rød Aroma - Alkoholritt alternativ til de fleste matretter
- ✓ Rubinstep - Alkoholritt alternativ til sterk og søt mat







Xenia®

Stikkelsbær-  
gelé

Sandale-  
gård

Ben Tron

Solbærgelé

Sandale-  
gård

Rubinstep

Eplegelé

Sandale-  
gård

Rød Aroma

Eplegelé

Elrosa

Eplegelé

Gelè til ost & dessert





# S - D E R

# Knedrepar

- ✓ Knedrepar er en lys gul, klar, halvtørr og musserende sider.
- ✓ Den har dempet aroma av friske og søte epler og eplegelé, med innslag av florale toner og pærelukt.
- ✓ På smak har den en frisk og konsentrert eplemak.
- ✓ Sideren gir følelsen av å bite i et sødmefullt og syrlig norsk eple om høsten.
- ✓ Ettersmaken har god lengde.
- ✓ Knedrepar smaker best avkjølt, og kan serveres som aperitiff, samt til sjømat og retter av kylling og svin.
- ✓ Prisvinner: **Gull** standard – NICA VM Sider 2022.
- ✓ Distributør Terroir Wines.
- ✓ 0,75L – Champagneflaske – musserende
- ✓ \*Eplesorter: Rød Aroma og Rubinstep



# XnTrisk

- ✓ XnTrisk er en lys gul, klar og halvtørr, musserende sider.
- ✓ Sideren har aroma av varme, tropiske frukter, slik som litchi og banan, samt innslag av sjasmin og stikkelsbær, med et friskt eplepreg i bunnen.
- ✓ På smak er sideren syrefrisk og det tropiske preget er svalere enn på lukt.
- ✓ Sideren har dempet fruktig smak av stikkelsbær, pære og sjasmin, som kompletterer eplesmaken.
- ✓ Ettersmaken er delikat med lett bitterhet.
- ✓ XnTrisk serveres avkjølt og passer til sjømatretter slik som skalldyr og grillet hvit fisk, salater og lette kyllingretter.
- ✓ 0,75l Champagneflaske - musserende
- ✓ Epler og Xenia stikkelsbær fra Sandalen gård
- ✓ \*Eplesorter: Rød Aroma og Rubinstep + Xenia Stikkelsbær





# eXperiment X1

- ✓ Sider bestående av to ulike batcher. Batch1 : ølgjær fermentert Discovery sider og Batch 2 hvitvins fermentert sider bestående av flere spesielle eplesorter.
- ✓ Halvtørr og kompleks
- ✓ Prisvinner
- ✓ Tilgjengelig i gårdsbutikken til Sandalen gård
- ✓ Passer til salt og sterk mat
- ✓ 0,75l Champagneflaske – lett musserende
- ✓ Eplesorter: Katja, Tohoku 2, VistnesEple, Discovery, Rubinola og Rød Aroma.



# Bromlebasse

- ✓ Bromlebasse er en lett rødfarget, halvtørr musserende sider.
- ✓ Den har delikat aroma av modne, men syrlig epler, ispedd aromaer av hvite blomster, hvit fersken og røde bær og frukter, slik som jordbær og kirsebær.
- ✓ På smak har sideren frisk syrlighet, som balanseres av god smakskonsentrasjon av epler og røde bær.
- ✓ Den fruktige ettersmaken er frisk og sødmefull. Bromlebasse serveres avkjølt og passer som aperitiff og som følge til lette tapasretter, asiatiske retter og pizza.
- ✓ 0,75L Champagneflaske – Musserende
- ✓ Viltvoksende bjørnebær fra utmarka på Sandalen gård.
- ✓ \*Eplesorter: Rubinstep, Rubinola + ville bjørnebær





# StoreSterk

- ✓ Halvtørr sider fermentert med hvitvinsgjær sider basert på moderne eplesorter. Enkelte av eplene har hengt på trærne til første frostnatt.
- ✓ Kompleks
- ✓ Tilgjengelig på tilleggsutvalget hos Vinmonopolet 1.3.2022 og i gårdsbutikken til Sandalen gård.
- ✓ Distributør Terroir Wines AS
- ✓ Egner seg til dessert og til sterk mat
- ✓ 0,375L Champagneflaske – perlende



## Hammeren

- ✓ Hammeren er en klar og gyllen sider med lett rødskjær.
- ✓ Den er halvtørr og musserende.
- ✓ Sideren har dempet aroma preget av ferske epler, våte steiner og innslag av sjampinjong.
- ✓ Hammeren er syrefrisk og har ren eplemak og lett preg av grønne urter.
- ✓ Server sideren avkjølt til fersk sjømat og skaldyr, slik som østers og reker.
- ✓ Den kan også være et godt følge til hvitmuggost som camembert, brie og hvite geitoster, slik som chèvre.
- ✓ 0,375L Champagneflaske – musserende
- ✓ Rød Aroma, Discovery og Santana





# Oppdageren

- ✓ Oppdageren er en gyllen og klar sider, som er halvtørr og musserende.
- ✓ Sideren har god luktintensitet og moden aroma av eple og fruktaramell.
- ✓ Smaken domineres av friske, modne epler, med ettersmak av røde bær.
- ✓ Sideren har frisk syrlighet som balanserer sødmen.
- ✓ Oppdageren serveres avkjølt og passer til sjømatretter som sushi og kylling- og svineretter, slik som ribbe.
- ✓ På grunn av sødmen i sideren, kan den med hell serveres til krydret mat.
- ✓ 0,75L Champagneflaske – musserende
- ✓ \*Eplesort: Discovery



# Fruktuss

- ✓ Fruktuss er en lys og klar, tørr og lett musserende eplesider.
- ✓ Sideren har tydelig og søtlig eplelukt med innslag av hvite blomster.
- ✓ Smaken er ren og epledrevet, med lett bitterhet i ettersmaken.
- ✓ Sideren nytes best avkjølt og passer til lette forretter, grønnsaksretter og sjømat.
- ✓ 0,75L Champagneflaske
- ✓ Tilgjengelig i gårdsbutikken til Sandalen gård.





# Skjoldmøy

- ✓ Skjoldmøy er en klar og lys gul, tørr og musserende sider. Aromaen er litt sjenert.
- ✓ God dybde og byr på fruktig friskhet, med innslag av modne epler, stikkelsbær og våte steiner. Skjoldmøy byr mer på seg selv på smak, og smaker syrlig og av hvite blomster, hvit fersken og stikkelsbær, i tillegg til nyhøstede epler.
- ✓ Etersmaken er frisk og lang.
- ✓ Skjoldmøy serveres avkjølt som aperitiff og til lette og/eller sødmefulle sjømatretter, slik som østers og skalldyr. Den kan også passe godt til grønne salater og lette forretter.
- ✓ KeyKeg Sandalen gård.
- ✓ Eplesort: Rubinstep, Rubinola og Rød Aroma
- ✓ HORECA



# Rubisider

- ✓ Fruktig halv-tørr musserende sider  
Fermentert med 2/3 ølgjær og 1/3 med champagne gjær. Basert på eplesorten Rubinstep og Rubinola.
- ✓ Distributør Terroir wines – HORECA/Vinmonopolet - bestillingsutvalget
- ✓ Prisvinner: Sølv standard – NICA VM Sider 2022.
- ✓ Egner seg som aperitiff
- ✓ 0,75L Champagneflaske
- ✓ Tilgjengelig i gårdsbutikken til Sandalen gård samt på bestillingsutvalget til Vinmonopolet.
- ✓ 2021 Utgaven av sideren er veldig ulik 2020 versjonen (2020 = skrukork)





# Eplefin

- ✓ Eplefin er en klar og gylden eplevin med rødskjær i fargen. Den er søt og perlende.
  - ✓ Eplevinen har en konsentrert aroma av sjasmin og hvite blomster, melon, tropisk frukt og lett honning, med innslag av krydder.
  - ✓ På smak er den fyldig og sødmefull med modne smaker av gule fersken, modne pærer, eplegelé og fruktkaramell.
  - ✓ Server Eplefin avkjølt til modne oster og friske fruktdesserter.
  - ✓ Distributør Terroir wines – HORECA/Vinmonopolet - bestillingsutvalget
  - ✓ 0,375L Champagneflaske
  - ✓ Tilgjengelig i gårdsbutikken til Sandalen gård
- \*Eplesorter: Elrosa, Wellant, Freya, Nanna og Rubinstep

**Eplefin**  
Eplevin fra Randaberg

Sandalen  
- gård -

0,375 L  
ALK 12,33%

**Sandalen**  
- gård -

**Eplevin**  
Eplefin eplevin, søtlig og sterk,  
passer til dessert.

Dyrket, presset, fermentert, filtrert og  
tappet på Sandalen gård.

Kan inneholde spor av sulfitt.  
Batch nummer : **20221222**

Lagres kjølig  
[sandalengard.no](http://sandalengard.no)

7 090058 880146 >

# Lendmann

- ✓ Lendmann er en lys og klar, tørr og musserende sider. Sideren har friske bobler.
- ✓ Søtlig og fruktig aroma med innslag av hvite blomster, pæredrops og søte, ferske epler.
- ✓ På smak har sideren en frisk syrlighet og smak dominert av nyhøstede, syrlige epler.
- ✓ Ettersmaken har god lengde.
- ✓ Lendmann er en sider som best nytes avkjølt, som aperitiff eller til lette sjømatretter.
- ✓ 0,75L flaske samt Keykeg

## Lendmann

Musserende eplesider  
fra Randaberg



0,75 L

ALK 7.2% VOL

Kan inneholde spor av sulfitt.  
Batch nummer: 20230115

## Sandalen – gård –

Tørr musserende eplesider  
Basert på epler av sortene  
Rubinstep, Rubinola, Santana og  
Rød Aroma dyrket på Sandalen  
gård.

Lendmann var i vikingtiden og  
middelalderen personer som hadde  
fått jordegods av kongen mot å  
verne landefreden og å administrere  
et område på vegne av kongen.  
I 1277 ble lendmannstittelen byttet  
ut med baron.

Fun fact: Jon Torbergsson (1153-  
1179) var lendmann på Randaberg.

Dyrket, presset, fermentert, filtrert  
og tappet på Sandalen gård.  
Lagres kjølig.



7 090058 880139 >



Ønsker du mer informasjon om hva Sandalen gård kan tilby av varer

Kontakt oss via direkte melding på Facebook

<https://www.facebook.com/sandalengard>

Eller på -> post«krøllalfa»sandalengard.no <-

Sandalen gård  
Vistnesveien 124  
4071 Randaberg

*Enkelte av smaksbeskrivelsene er utviklet i samarbeid med Guro H. Rognså sommelier med PhD i molekylær gastronomi/næringsmiddelkjemi.*  
<https://www.gurorognsa.no/>

*Etiketter: Lendmann, Bromlebase og skjoldmøy – Oda R. Tønnessen*