

2026



**Fri leverandør til
danske restauranter siden 2014**

Kompromisløs smag uden alkohol

Sæt Teedawn på menuen



Velkommen til Teedawns verden



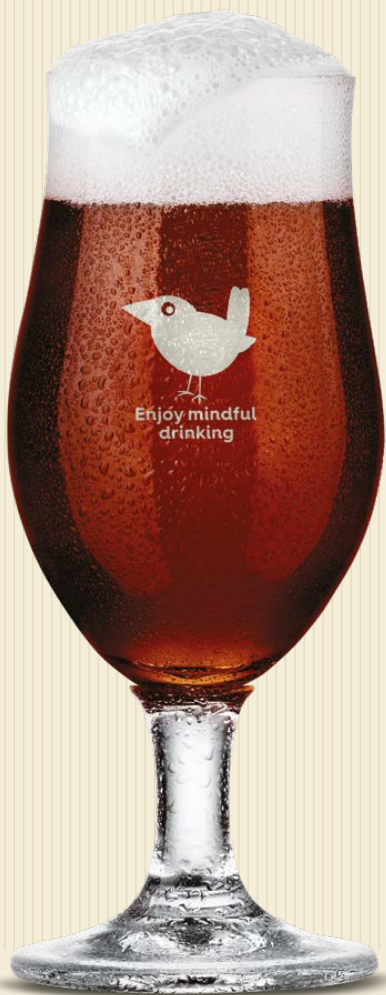
Tanker og tilgang

En gang pioner. Altid pioner	4
Hvaffor en fugl og det mærkelige navn?	6
De bedste af de bedste på tværs af landegrænser	9
Renere end rent. Så enkelt kan det siges	10
Det er ikke så enkelt at fjerne alkoholen i en øl	13
Historien om alkoholfri øl kort fortalt	14
Bananer, alkohol og EU på menuen	16

Produkter og gode råd

Få succes med mindful drinking	20
Vores øl-sortiment	22
Vores vin-sortiment	24
Nu kan alle jeres gæster føle sig velkomne	26
Produktdetaljer for øl-nørder	28
Produktdetaljer for vin-nørder	34
Velkommen i godt selskab: Her, der og alle vegne	37

Teedawn blev grundlagt i 2014 af Henrik Wiese ud fra et ønske om at skabe de bedste og mest naturlige drikkevarer med mindre alkohol - og dermed blev vi også det første bryggeri i verden, som fokuserede på at skabe store sanseoplevelser med mindre alkohol. Målet er klart: Alkoholfri produkter skal være så smagfulde, at de helt naturligt respekteres på lige fod med alkoholiske. Henrik svinger stadigvæk taktstokken i Teedawn og sikrer, at formål og kvalitet altid vægter højere end kedelige økonomiske hensyn.



En gang pioner. Altid pioner



Tilbage i 2014 blev danske Teedawn det første håndværksbryghus i verden til at gå all in med NOLO øl og indvarslede dermed en ny æra for øllet. For os er alkoholfri produkter altså ikke en fiks ide, men selve vores grundlag og eksistensberettigelse.

Siden har vi brugt dage og nætter på at leve op til vores vision om at skabe store og naturlige sanseoplevelser med mindre alkohol gennem håndværk og rene råvarer. Det kan både mærkes og smages.

Det frie valg

Teedawn brænder for at udbrede kendskabet af drikkevarer uden alkohol. Vi arbejder for at alkoholfri produkter respekteres på lige fod med alkoholiske. Derved kan mennesker, der vælger alkoholfrit, opnå samme nydelse som de, der vælger alkohol. Vi er derfor stolte over vores bidrag til, at forbrugerne i dag ikke drikker alkoholfrit af nød, men af lyst.

Senest er vi kommet i mål med at skabe en serie alkoholfri vine, som skabes af usprøjtede druer. Bortset fra sulfitter er de helt fri for tilsætningsstoffer og andre additiver.

Hvaffor en fugl og det mærkelige navn?



Samtidig med at Teedawn er den mest erfarne NOLO-aktør, er vi på et mere overordnet plan optaget af at ændre alkoholkulturen og dermed inkludere flere i fællesskabet. Det forsøger vi at udtrykke i vores navn, symbolik og måde at tale på.

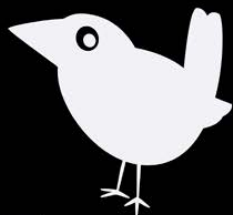
- Teedawn [teedåwn] er en fonetisk finurlighed, der udtrykker den venlighed, enkelhed, kærlighed, rummelighed og inklusion, som er iboende Teedawns DNA.
- Teedawns fugl symboliserer den oplevelse af frihed, som vi tilstræber, at en Teedawn i glasset skal give.
- Teedawns grafiske udtryk er lige så enkelt og rent, som alle vores produkter er.

Det frie valg

Når du vælger Teedawn, signalerer du, at alle detaljer tæller for dig ... også når det kommer til at inkludere og omfavne mindful drinkers. Du træffer et valg, som nok er lidt dyrere, men også meget bedre, og som ikke fås på alle gadehjørner. Du melder dig ind i et fællesskab, der værdsætter det gode værtskab og den gode smag.



Vores oprindelige fugl er blevet voksen og har fundet meningen med tilværelsen. Den hviler i sig selv og er derfor landet, blevet vendt om og har fået et glimt i øjet.



Teedawn

Enjoy mindful drinking



De bedste af de bedste på tværs af landegrænser



Teedawns produkter udvikles og testes i et tæt samarbejde mellem Danmarks dygtigste og mest anerkendte smagere. De tæller både vinkypere, sensorikere, ønologer, sommelierer, restaurant- og køkkenchefer samt opskriftmagere.

Vores udviklings-, brygger- og produktionsteam er et stærkt sammensurium af passionerede og specialiserede mennesker fra Midtjylland, København, Halland, Schwarzwald, Bayern og Rhinlandet, der alle er forenede i såvel kærligheden til mindful drinking som til ideen om, at øl og vin har brug for smag ... ikke alkohol.

De har mange års erfaring som passionerede bryggere, ønologer, vinmagere og vinbønder. De står vagt om naturlige ingredienser, godt håndværk, tid og bæredygtige processer samt familicære relationer på tværs af landegrænser.

Rum for de bedste løsninger

På Teedawns hold skal man være nysgerrig, omhyggelig, entusiastisk, nørdet, grænsesøgede og optimistisk. Vi er forenede i filosofien om at kombinere tradition og innovation.

Teedawn benytter mange forskellige slags humle. Her inspicerer brygmester Johannes fra Schwarzwald humlen til dagens produktion.



Renere end rent. Så enkelt kan det siges



At skabe øl uden alkohol, kan sammenlignes med at bage kager uden sukker, fløde og smør. Brygning er – med andre ord – ikke for amatører og folk med hang til hurtige smutveje. Det kræver tid, førsteklasses råvarer, teknik, umage, nænsomhed, håndværk og erfaring.

Det skal ikke være let, men godt

For at sikre, at Teedawn lever op til den til enhver tids højeste og reneste standard, følger vi kompromiløst rækken af benspænd og sigtelinjer på modstående side.



Teedawn er garant for en blød, rund, mild, venlig og harmonisk oplevelse med tanke på at understøtte og løfte det gode måltid.

KVALITET OG SMAG hersker over kortsigtet profit.

VI BRUGER LANG TID på at udvikle en variant, for vi ønsker, at den skal leve i mange år. Udvikling, test og fremstilling af et nyt produkt tager den tid, det tager, sædvanligvis flere år.

VORES ØL BRYGGES i henhold til det tyske renhedspåbud, som foreskriver, at vi kun må benytte ingredienserne malt, humle, gær og vand. Vandets kvalitet er essentielt i fremstillingen, og som udgangspunkt tilstræber vi, at brygværket ligger oven på en kilde med blødt, mineralsk og rent vand. Så undgår vi lang transport i rør eller efterbehandling, der ødelægger vandets smag, struktur og naturlige vitalitet.

VORES VIN BESTÅR af usprøjtede druer dyrket på gamle vinstokke efter stolte europæiske traditioner.

SMÅ BRYG OG TAP sikrer så friske drikkevarer som muligt til forbrugerne. Vi koldtapper og fylder flasker og dåser på bryggeriet og i vineriet for at opnå maksimal friskhed.

ØKOLOGI OG PASTEURISERING bruges, når det giver mening i forhold til smag og bæredygtighed.

VI ER KONSTANT NYSGERRIGE på nye og velkendte metoder til at indfri vores løfte. Derfor har vi som nogle af de få, adgang til opdaterede teknikker, der bygger på 100 år gamle principper, bl.a. Carl Jungs apparater til skånsom vakuumdestillation og naturlig aromagenvinding. En maskine, der er stor som Rundetårn, kostbar som en strandvejsvilla, og som arbejder meget langsomt, men hvis resultat er værd at vente på.

VI LABORATORIETESTER alle produktioner nøje for at sikre at produktet opfylder vores krav til kvalitet, smag og renhed.

AL TRANSPORT FOREGÅR i Euronorm 6-biler.

Renhedspåbuddet (Reinheitsgebot) er en lov om ølbrygning, som blev indført i Bayern i 1516 og siden i resten af Tyskland. Loven er formentlig det første fødevareregulativ i verden.



Vores to Radler/Shandy-produkter er ikke dækket af renhedspåbuddet, da de bl.a. indeholder sukker, acesulfam, krydderier og lemonade.

VAKKUMDESTILATION

Teedawn har – som eneste nordiske craftbryggeri – adgang til et unikt kunstgreb. Ved hjælp af en vakuumdestillator – opvarmer vi moderøllet og modervinen under lave temperaturer uden at de gyldne dråber får en kogt smag. Fordi alkohol har et lavere kogepunkt end vand, kan vi med denne metode trække alkoholen til at fordampe allerede ved 26 grader celsius. Det betyder at alt dét som giver en Teedawn sin formidable smag og struktur, dvs. mineraler, aromaer, vitaminer, frugt og taniner bevares. En vakuumdestillator koster i basisudgaven den nette sum af 8 mio. kr. Den arbejder langsomt og kan behandle mellem 400 og 600 liter i timen. Men det ventetiden værd hvis man ønsker en stor sanseoplevelse.

SÆRLIGE GÆRSTAMMER

Vi bruger også højteknologiske gærstammer udviklet i den danske Life science sektor. Ved normal ølgær spiser gæren sukkerstofferne fra malten, som så bliver omdannet til alkohol og en masse aromastoffer, der giver øllet sin særlige smag. Men da vi ikke ønsker alkohol, bruger vi særlige gærstammer som producerer mange aromaer og næsten ingen alkohol. En pakke af denne øl-gær koster lidt mere end almindelig husholdningsgær, nemlig 14.000 kroner kiloet. Den er sin pris og vægt værd i en høj og aromatisk smag og unikke egenskaber. Gæren spiser sukkerstoffer, men ikke så meget som almindelig gær. Vi bruger mindre mængder malt der til gengæld er af en mere udsøgt kvalitet med høj aromaudvikling.

STRATEGISK UDVIKLINGSPARTNER

Som en naturlig del af vores virke er vi både nysgerrige og hjælpsomme når nogen ønsker at udvikle den alkoholfri kategori. Et eksempel er vores strategiske udviklingssamarbejde med EvodiaBio. Virksomheden har udviklet Yops, en humleerstatning udvundet af bagergær. Yops kan helt eller delvist erstatte aroma-humler som er ressourcekrævende at dyrke og transportere.



Det er ikke så enkelt at fjerne alkoholen



Tro ikke at alkoholfri øl og vin bare er en billig version af de velkendte originaler, som du kender. Det er heller ikke billigt, for teknikken - der skaber den gode smag uden alkohol - er svær og kostbar. Alkoholfri øl og vine bør derfor nærmere betegnes som øllets og vinens næste kapitel.

Heller ikke her går vi på kompromis

Den nemmeste og billigste måde at fjerne alkohol på er at dampe og koge alkoholen væk. Det er en industriel og hårdhændet behandling, hvor man også vinker farvel til naturens aromaer, smag, vandets struktur, vitaminer, mineraler m.v. Ved denne metode er man derfor ofte nødt til at tilsætte sukker, smagsstoffer, farvestoffer og anden kemi for at få smag i produktet.

Vores foretrukne metoder er derfor vakuumdestillation og anvendelse af særlige gærstammer.

Der findes kun ganske få vakuumdestillationsanlæg. De er nemlig kostbare, langsomt arbejdende, pladskrævende og svære at betjene.

Historien om alkoholfri øl kort fortalt



Historisk er det ikke en selvfølge, at øl rummer 4,6 procent alkohol som en almindelig dansk pilsner. Og det er slet ikke en selvfølge, at øl snuser til de 10 procent alkohol. Det er som bekendt ikke ualmindeligt blandt ølrevolutionens mange ekstreme øl, hvor våbenkapløbet om procenter ofte har sat dagsordenen.

Det begyndte med hvidtøl

Frem til midten af 1800-tallet var hvidtøl stort set den eneste øltype i Danmark. Hvidtøl er et godt eksempel på, at øl ikke nødvendigvis behøver at være 4, 6, 8 eller endda 10 procent. Alkoholprocenten for hvidtøl lå under 2,25. Den mest solgte hvidtøl i dagens Danmark indeholder beskedne 1,7 procent alkohol.

Letøl til hverdag

Hverdagsøllet i Europa lå tidligere på ydmyge procenter. Øl til fester og højtider var ofte stærkere, men hverdagsøllet kom altid under 3 procent alkohol ... det kunne endda dykke helt ned til 0,5 procent alkohol. Knaphed på malt, rationering under krige og kriser, skatteregler og teknisk udstyr af ringe kvalitet har i tidens løb medvirket til, at procenterne var meget lave.

Eller sagt på moderne dansk: NOLO-øl var engang standarden.

Alkoholrit øl bliver drukket af lyst i dag, men blev opfundet af nød i 1920'ernes USA. Det var under forbudstidens USA (1919-1933), at bryggerne begyndte at tænke alkoholrit ... kun en alkoholprocent på 0,5 var nemlig tilladt. Derfor måtte bryggerne være kreative og opfandt 'Near Beer', bedre kendt som alkoholrit øl.



Nu følger kvaliteten med

Det alkoholfrie øl har traditionelt alligevel været af tvivlsom kvalitet. Lad os sige det, som det er: Brygmestrene gad ikke ofre kærlighed på den slags øl. Teknikken var også en udfordring. Resultatet blev ofte en praktisk løsning fremfor en kærlighedserklæring.

Et godt eksempel er tyskernes Aubi. I 1972 i det tidligere Østtyskland drak man Aubi, en *Autofahrerbier*. Kørsel i bil med alkohol i blodet var også dengang strengt forbudt. Men øl måtte der til, og flere bryggerier udviklede Aubi'er til de øltørstige østtyskere.

Først inden for de seneste 15 år, hvor Teedawn og lige-sindede har sat en ny standard for NOLO-øl, er *Near Beer* ikke længere near, men en ægte beer.

Bananer, alkohol og EU på menuen



Måske har du undret dig over hvorfor et produkt, der indeholder alkohol, må kaldes alkoholfrit? Herunder forsøger vi at forklare baggrunden og logikken bag begrebet.

Derfor må alkoholfri øl indeholde op til 0,5% alkohol

Øl må kaldes alkoholfri, selvom det indeholder op til 0.5% alkohol. Denne regulering, som blev indført i EU i 2010, har siden dannet standard. Den beskytter forbrugerne og giver samtidig producenterne praktiske rammer for produktionen af alkoholfri øl. Selvom der stadig kan være små mængder alkohol tilbage, anses 0.5% som så lavt, at det ikke har nogen væsentlig effekt på forbrugeren.

Hvor vigtig en ingrediens er alkohol?

Alkohol kan betragtes som rygraden og bindemidlet i øl, vin og spiritus. Og isoleret set er alkohol da også en både smart og billig ingrediens. Den tilfører nemlig smag, fylde og viskositet. Når en så central komponent fjernes, mangler der selvfølgelig noget.

Derfor fristes nogle producenter til at kompensere med såvel sukker, aromaer, enzymer, konserveringsmidler som andre kemikalier.

Flere føde- og drikkevarer kan indeholde små mængder alkohol på op til 0.5%



Hos Teedawn gør vi det anderledes

Vi benytter bedre råvarer, avanceret teknologi, særlige gærstammer og blødere kildevand. Det er ikke blot en mere tidskrævende og besværlig metode, men kræver også både flid og godt håndværk. Til gengæld belønnes dine gæster med en renere og mere smagfuld vin eller øl i glasset.

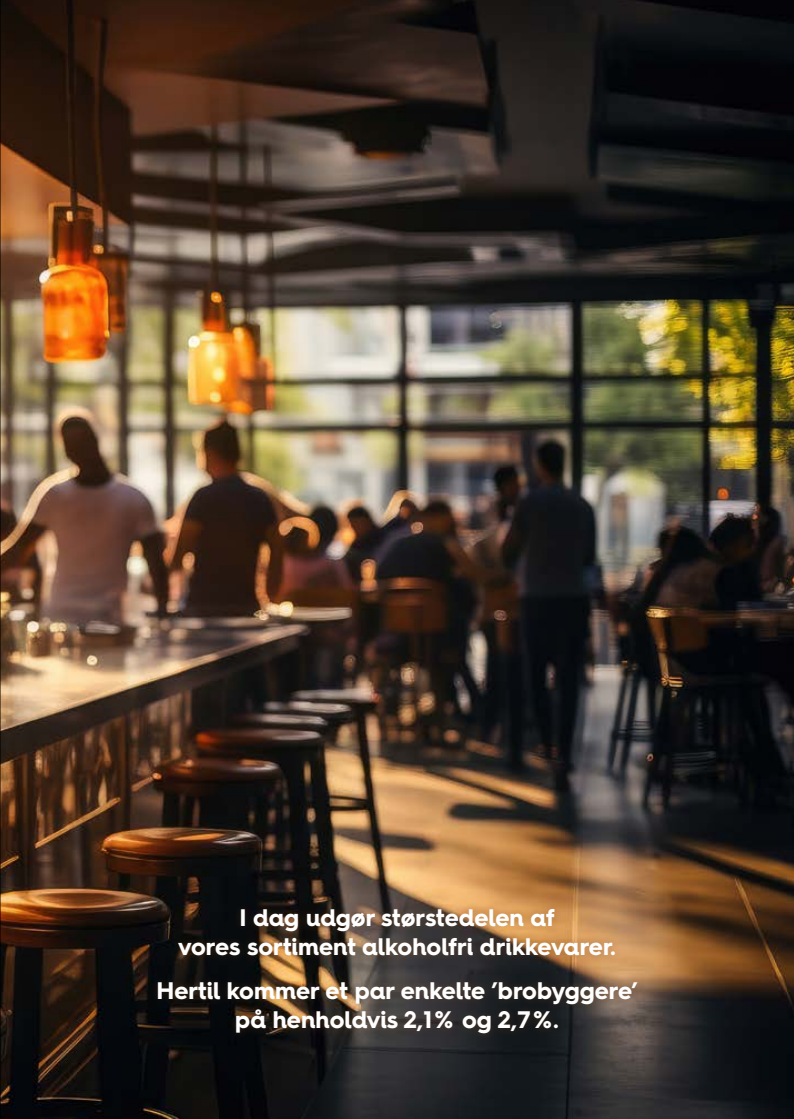
Alkohol findes naturligt i mange fødevarer

Flere fødevarer og drikkevarer indeholder små mængder alkohol, selvom vi ikke er bevidste om det. Det gælder blandt andet fødevarer, der indeholder sukker, som naturligt gærer eller fermenterer under opbevaring.

Det er ikke kun fuldmoden frugt som bananer, æbler og druer, der kan indeholde op til 0.5% alkohol. Men også juice, surdejsbrød, kimchi, surkål, kombucha, yoghurt og f.eks. kefir kan indeholde spor af alkohol. Disse produkter er dog ikke underlagt nogen form for regulering i forhold til alkoholindhold, hvilket bekræfter, at små mængder alkohol ikke udgør en sundhedsfare for de fleste forbrugere.

Mennesker i behandling med f.eks. antabus bør dog vælge drikkevarer med 0.0% alkohol – et forhold de ofte selv er bevidste om.





**I dag udgør størstedelen af
vores sortiment alkoholfri drikkevarer.**

**Hertil kommer et par enkelte 'brobyggere'
på henholdsvis 2,1% og 2,7%.**

Få succes med mindful drinking



Gør det nemt og lækkert for dine gæster at være mindful drinkers. Sæt alkoholfri og alkohollette drikkevarer i fokus på dit menu- eller drikkevarekort ... gerne med angivelse af alkoholprocent og måske endda genstande samt kalorier.

Servér Teedawn i højstilkede glas med tynd kant, så øllet får lov at folde sig ud og stå smukt i glasset. Vores høje skumstabilitet er med til at holde på smagen. Vi anbefaler, at gæsten får flasken, selv skænker og eventuelt studerer produktets indhold og næringsværdier.

En vinkøler højner oplevelsen

Vores alkoholfri vine serveres i højstilkede vinglas og Sparkling Rosé gerne i champagneglas. En champagnekøler giver gæsten frihed til selv at dosere og lade resten af bordet smage. Hold dig ikke tilbage med at åbne vinflaskerne. Vores skruelåg og specielle vinlukker fremstillet af naturgummi, forlænger holdbarheden betydeligt.



Alternative overskrifter til alkoholfri drikkevarer kan fx være: *Welcome Mindful Drinkers, Mindful Drinking, NOLO-drikkevarer, Sober Curious eller Drivers' Choice.*



Du kan også vælge at servere øllet i de særligt designede mindful drinking drikkeglas af krystal, der er skabt til både flasker og fadøl.

Teedawn til enhver lejlighed på flaske, fad og i dåse

Weizen 0.0 %

STÆRK GYLDENGUL
UKLAR
CREMET
SKUMHOVED

Pilsner/Lager 0.0 %

LYS GYLDEN
KLAR FARVE
FYLDIGT
SKUMHOVED

Radler/Shandy 0.0 %

GYLDEN
TÅGET
LET SPINKELT
SKUMHOVED

West-Coast IPA 0.2 %

GYLDEN
UKLAR
LET
SKUMKRONE

Brown Ale 2.7 %

MØRKEBRUN
FILTRET
TÆT
SKUMHOVED



Med Teedawns brede portefølje af kvalitetsøl er man altid sikret en både velsmagende og fornøjelig NOLO-oplevelse. Vi tilbyder nemlig øl til enhver lejlighed: i byen, hjemme og på farten.

Radler/Shandy
2.1 %

RAVFARVET
TÅGET
LET SPINKELT
SKUMHOVED

Classic Fantastic
0.3 %

RAVFARVET
KLAR
FYLDIGT
SKUMHOVED

Brown Ale Jul
0.3 %

MØRK BRUN
FILTRERET
SNEHVID
SKUMHOVED

Gentle Lager
0.0 %

LYS GYLDEN
KLAR FARVE
FYLDIGT
SKUMHOVED

Wheat Dreams
0.0 %

STÆRK GYLDENGUL
UKLAR
CREMET
SKUMHOVED





Rheingau
Sauvignon Blanc
0 %

DUFT AF FRISK FRUGT
OG NOTER AF HYLDEBLOMST,
STIKKELSBÆR, GRÆS OG
URTER. FYLDIG OG CREMET
EFTERSMAG

Rheingau
Chardonnay
0 %

DUFT AF FRISK FRUGT
OG NOTER AF CITRUS,
STIKKELSBÆR OG
CARAMBOLE. TØR OG
SPRØD EFTERSMAG

Rheingau
Sparkling Rosé
0 %

DUFT AF BLOMMER
OG NOTER AF JORDBÆR,
HINDBÆR. FRISK
SYRLIGHED OG BLØDE,
NATURLIGE BOBLER

Teedawn Rheingau-kollektionen



Teedawns velsmagende vine er resultatet af et tæt samarbejde med en af Rhinlandets mest anerkendte og erfarne producenter. Familien har dyrket og skabt vine i 300 år og følger et principprogram, der matcher Teedawns 1:1. Det betyder smag gennem førsteklasses druer, håndværk og tid. Og naturligvis bruges der hverken pesticider i marken eller tilsætningsstoffer i skabelsen af vinen. De seneste 15 år har familien arbejdet intenst på at skabe velsmagende alkoholfri vin, og har således opnået betydelig erfaring ud i den svære alkoholfri disciplin. Hos Teedawn føler vi os privilegeret over at være en af deres få udvalgte partnere.

God alkoholfri vin kræver begge hænder på rattet

Teedawns vine produceres som vine med alkohol, så de frodige vinmarkers karakteristika bevares. Først herefter fjerner vi nænsomt alkoholen med vakuumdestillation. Det er en både tidskrævende og kostbar proces, men giver indiskutabelt det bedste og mest naturlige resultat, da både duft, smag, aroma, struktur, tanniner, saftighed, sprødhed og frugtighed bevares i rigt omfang. Velkommen til en imponerende smag af Europas bedste og ældste vinstokke.



Nu kan alle jeres gæster føle sig velkomne



Med Teedawns to velsmagende varianter af alkoholfrie fadøl kommer du dine gæsters og kunders forskellige behov imøde og skaber en afslappende og inkluderende atmosfære. Det giver mulighed for, at alle, uanset hvorfor de vælger ikke at drikke alkohol, kan deltage fuldt ud, skåle med og føle sig velkomne.

100 procent alkoholfri

I samarbejde med verdensmestrene i alkoholfri ølbrygning, Johannes og Berthold, har vi skabt to øl med intens duft, smag og fylde ... og det kan smages. Frembringelsen af en enkelt fustage alkoholfri fadøl tager 3 gange så lang tid som konventionel øl.

Plug and play

Vores fustager udgøres af Petainere med A-kobling som kan kobles til alle gængse standardtyper fadølsanlæg med CO₂- eller luftkompression. Når fustagen er brudt, holder den i 7-10 dage, så I har rigeligt tid til at tømme den.



Skænk fadøllet i Teedawns særligt udviklede krystalglas med det håndgraverede budskab 'Enjoy mindful drinkning'. De fås i to udgaver: 50 og 25 cl.



PREMIUM NOLO AND TASTEFUL BEER



Gentle Lager ALKOHOLFRI

0.0%

Nul komma Nul. Harmonisk, mineralsk, rank og humlet pilsner i klasse A

0.0% PILSNER/LAGER

Lys, gylden, klar farve, fyldigt skumhoved

Malt 100% Pilsner Malt **Keglehumler** Perle, Hallertauer Tradition, Spalter Select
Brygget i Schwarzwald af Johannes og Berthold

GOD TIL SPORT · FISK · LET STEGT KØD · STEAK
PIZZA · SMØRREBRØD ... og hyggeligt samvær



ALKOHOLFRI BRØDRE



POLITIKEN



Brygget på
blødt vand fra
egen kilde



5 712495 000407

Classic Fantastic ALKOHOLFRI

0.3%

*Gentænk og moderne alkoholfri
Classic øl*

ALKOHOLFRI CLASSIC

Ravfarvet, klar, fyldigt skumhoved

Malt Pilsner, Munich og tre sorter karamel
Humle Herkules, Perle og Mandarina Bavaria
Brygget i Halland af Daniel & Team

GOD TIL GRILLET KØD · SIMRERETTER
SMØRREBRØD · OSTE ... og hyggeligt samvær



ALKOHOLFRI BRØDRE

LANCERES
I LØBET AF
2025



5 712495 000285

Lemon Weiß ALKOHOLFRI

0.0%

*Nul komma Nul komma Citrus-øl.
Frisk, lækende og vanedannende*

0.0% RADLER/SHANDY

Gylden, tåget, let spinkelt skumhoved

Malt 100% Pilsner Malt **Keglehumler Perle**,
Hallertauer Tradition, Spalter Select
Citrus-lemonade Ikke tilsat sukker
Brygget i Schwarzwald af Johannes og
Berthold

GOD TIL FISK · SKALDDYR · SUSHI · APERITIF
CITRUSDESSERTER ... og terrassehygge



ALKOHOLFRI BRØDRE

Brygget på blødt vand fra egen kilde



All the Way IPA ALKOHOLFRI

0.2%

*En økologisk, floral, frugtig og
velafbalanceret humleeksplosion*

0.2% WEST-COAST IPA

Gylden, uklar, let skumkrone

Malt Pilsner og Cara Blond
Naturlige humler Cascade og Mosaic
Brygget i det jyske af Niels og Alex

GOD TIL VELMARMORERET KØD · KRYDRET MAD
PIZZA · OSTE ... og hyggeligt samvær



ALKOHOLFRI BRØDRE



Wheat Dreams ALKOHOLFRI 0.0%

*Nul komma Nul komma Meisterstück!
Silkeblød, frugtig hvedeøl med røgnoter*

0.0% WEIZEN

Stærk gyldengul, uklar, cremet skumhoved

Malt Wheat malt, Pilsner Malt, Wiener Malt
Keglehumler Hallertauer Magnum, Perle,
Hallertauer Tradition Brygget i Schwarzwald
af Johannes og Berthold

GOD TIL SPORT · FISK · SKALDDYR · SALATER
KRYDREDE RETTER ... og hyggeligt samvær



ALKOHOLFRI BRØDRE



Brygget på
blødt vand fra
egen kilde



5 712495 006126

JUL

Driving Home from Christmas 0.3%

Gør den mørke tid lys og let

ALKOHOLFRI

BROWN CHRISTMAS ALE

Mørkebrun, filtreret, snehvid skumkrone

Malt Münchner, Pilsner og 3 typer karamel
Bayern humle Herkules, Perle, Mandarina
Brygget i Halland af Daniel & Team

GOD TIL FLÆSKEKØD · FJERKRÆ · SYLTE
SMØRREBRØD · OSTE ... og julestemning



ALKOHOLFRI BRØDRE



5 712495 000551

Lemon Beer LET

2.1%

*Grundfældet inden for Citrusøl.
For øl-elskere og øl-hadere*

2.1% RADLER/SHANDY

Ravfarvet, tåget, let spinkelt skumhoved

Malt 100% Pilsner Malt Keglehumler Perle,
Hallertauer Tradition, Spalter Select
Naturlig citrus-lemonade tilsat urter
Brygget i Schwarzwald af Johannes og
Berthold

GOD TIL FISK · SKALDDYR · SUSHI · APERITIF
CITRUSDESSERTER ... og terrassehygge

Brygget på blødt vand fra egen kilde



Light in the Dark LET

2.7%

*En let Brown Ale der gør din dag
længere og lysere*

2.7% BROWN ALE

Mørkebrun, filtreret, tæt skumkrone

Malt Pilsner, Munich, Black og Cara Gold
Naturlige humler Merkur og Cascade
Brygget i det jyske af Niels og Alex

GOD TIL GRILLEDE KØDRETTER · SIMRERETTER
SMØRREBRØD · OSTE ... og hyggeligt samvær



Dansk middelblødt vand: 11 °dH



Hvad med vin i glasset?

På de næste sider præsenterer vi
vores tre alkoholfri varianter af højeste kvalitet

PREMIUM NOLO AND TASTEFUL WINE



Må serveres
med og uden
alkoholbevilling



Teedawn Sauvignon Blanc 0%

ALKOHOLFRI HVIDVIN

Drue 100% Sauvignon Blanc fra Rheingau, Tyskland

Noter Frisk Frugt, strejf af hyldeblomst, stikkelsbær, græs og urter

Finish Fyldig, blød, cremet, balanceret syrlighed med lang eftersmag

Winemakers Johannes, Jonas & Antonius

GOD TIL SKALDYR · LYS FISK · FJERKRÆ · SALATER
LYSE RETTER ... *og hyggeligt samvær*

Alkoholen er nænsomt fjernet efter Carl Jungs originale principper fra 1907



5 712495 007277

Teedawn Chardonnay 0%

ALKOHOLFRI HVIDVIN

Drue 100% Chardonnay fra Rheingau, Tyskland

Noter Lime, Citrus, stikkelsbær og carambole

Finish Tør, sprød og relativ lang eftersmag

Winemakers Johannes, Jonas & Antonius

GOD TIL SKALDYR · LYS FISK · SALATER · LYSE
RETTER ... *og hyggeligt samvær*

Alkoholen er nænsomt fjernet efter Carl Jungs originale principper fra 1907



5 712495 007222

Teedawn Sparkling Rosé 0%

ALKOHOLFRI SPARKLING VIN

Drue 100% Pinot Noir fra
Rheingau, Tyskland

Noter Lyse jordbær, hindbær, citrus og
hints af frisk grapefrugt

Finish Frisk, tør og relativ lang eftersmag
hjulpet af lette, bløde bobler

Winemakers Johannes, Jonas & Antonius

GOD TIL APERITIF · FORRETTER · SALATER · LYSE
KØDRETTER · DESSERTER ... *og hyggeligt samvær*

Alkoholen er nænsomt fjernet efter
Carl Jungs originale principper fra 1907



Velkommen i godt selskab: Her, der og alle vegne



Det er også ganske let at nyde en Teedawn, når man ikke spiser hjemme. Flere og flere får nemlig vores øl og vin på kortet, her er et lille udvalg:

Frokostrestaurant Lumskebugten, Skoemagerkroen, Brassieriet Gilleleje, Brede Spisehus, Taarnet, Restaurant Remouladen, Fru Larsen, Det lille Apotek, Væksthuset Operahaven, Tivolihallen, Café & Øl Halle, m.fl.

Restaurant & bistro Sokkelund, Wilders, Restobar, Cantina, Fishmarket, Bryggeri Skovlyst, Pastis, Staalvand, Poochai, Erba, Bistro 22, Locale 21, Frederikshave, Skipperhuset, Brasserie Post, og Møs, Oha, Restaurant Sletten, Gemini, Krogs Fiskerestaurant, Maven, Fleisch, Kødbyens Fiskebar, Elmely Kro m.fl.

Cafe Holberg 19, Mads Ø, Høkeren Brede, Bottega Barlie, Frk. Friis, Ulla Terkelsen London, Cafe Gustav, Vintage Coffee, Kafe Dina, Vintage Coffee, Bomhuset, Dragør Sejlklub m.fl.

Kultur og oplevelse Almanak Operaen, Kilden Tivoli, Den Blå Planet, Rungstedlund, Brantebjerg, Experimentarium, Nationalmuseet, Café & Øl-halle, Nivågaard, ZOO Café, Væksthuset Operahaven, Restaurant Smör, Knock Knock Comedy Club, Plads 23, Nivågaard, De 2 Have m.fl.

Gourmet Mota, Søllerød Kro, Esmée, Restarant Udtryk, Jordnær, Frederikshave, Restaurant Jonstrup m.fl.

Hotel & Konference Kolle Kolle, Rungsted Gaard, Hjerting Badehotel, Favrholm Novo Nordisk, Hotel Bretagne, IDA Mødecener, Fåborg Fjord, Helenekilde Badehotel, Severin, Svinkløv Badehotel, Hôtel De Ville, Hotel Saxkøbing m.fl.

Bar Humle Ølbar, Almas Terrasse, Skaal m.fl.

Altid på vej med
alkoholfrie smagsoplevelser





LWN

9

ALCOHOLIC
AND
ALCOHOLIC
CRAFTED BEER

Enjoy
mindful
drinking



CVR 32 33 56 32

Nem levering

Vi har gjort det nemt for dig at få Teedawn leveret.
Landets førende grossister og foodservice-leverandører
fører allerede Teedawn:

AB Catering
Ambrosia/Byens Depot
BC Catering
Depot Esbjerg
Depot Lolland Falster
Depot Thisted
DrinxSjøbeck
FineWines
Inco København/Aarhus
Hørkram
Kjær & Sommerfeldt
Skaftø
Sluk Tørsten
Vinhuset Møn

Kontakt Teedawn eller konsulenten hos din grossist

Husk, at alle Teedawns produkter må sælges og serveres,
selv om du ikke har alkoholbevilling.

Teedawn ApS
70 277 280
wewantbeer@teedawn.com
teedawn.beer

Grundlagt 2014 CVR 32335632

Teedawn 
Enjoy mindful drinking