

# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN



## FRUIT & CIDER HERITAGE SOGN, NORWAY



Aage Eitungjerde,  
CEO

[www.balholm.no](http://www.balholm.no)

# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

## Acid driven ciders



# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

## Tannic ciders



# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

## Ciders with berries



# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

## Botanical ciders



# Balholm

KUNNSKAP OG TRADISJON FRÅ SOGN

## Dessert cidere



## Bjor

Bjor is an ancient North European cider from the 8.th century. The beverage could be named The Viking Cider, or the Mother of all ciders.

Bjor is mentioned in the epos of Sigurd Fávnisbane (Sigurd the dragon killer) and in the Edda poem Allvismál (The Tale of the All Wise).

From old documents bjor seems to be a cross-over beverage between mead and cider, which in modern terms is called a cyser.

Balholm Bjor is made from apples fermented with honey and meadowsweet to raise the alcohol to a level that Odin and Tor would appreciate.





Winter disgorging