



# Dryckeskunskap – Världens bästa gin!

**Vi hälsar er välkomna till kick-off, dryckeskunskap och nätverksmingel.  
Vi börjar med dryckeskunskap och avslutar med nätverkande och mingel.**

## Om Lydén Distillery

Allt började med ett gemensamt intresse – Svensk hantverksgin. Lydén Distillery grundades 2019 av Roger och Emil Lydén, far och son med en dröm att skapa en gin med smak av Småland.

Deras gin produceras i små batcher med noggrant utvalda ekologiska botanicals, varav några från närområdet i Småland. De använder också lokalt vatten från Ljungby – en fantastisk resurs som Lydén Distillery är mycket stolta över.

Allt som produceras på Lydén Distillery görs helt för hand eller med enkla medel. De fyller flaskorna, sätter på korkarna, etiketterna och när det är klart – signerar de varje flaska för hand. Hantverket gör varje batch och flaska unik.

Lydén Distillery ger en modern, men ändå en klassiskt smak på sin gin. De gör olika typer av gin i destilleriet – allt från en klassisk London Dry Gin, som utsågs till världens bästa London Dry Gin 2021 i World Gin Awards, till en Navy Strength Gin och en så kallad Pink Gin. En annan produkt som tillverkas i det lilla destilleriet är en fatlagrad gin som de kallar Cask Gin – som får sin underbara karaktär av fat tillverkade av småländsk ek.

Webbplats: <https://www.lydendistillery.com/>.

## Om Minivärlden

Minivärlden Ljungby, är ett besöksmål som skapas, drivs och utvecklas helt ideellt av föreningen Ljungby Järnvägsförening TågCentralen. Webbplats: <https://www.minivarlden.se/om-tagcentralen/>.

## Datum & tid

Söndag den 3 april, kl 17.00.

Först till kvarn, max 20 platser. (Max 2 personer per deltagande företag, därefter i mån av plats).

## Anmälan

Via länk: <https://forms.gle/KqBs76eEBVDEsBeA9> senast 2022-03-31.

Vid frågor kontakta [rolf@campusljungby.se](mailto:rolf@campusljungby.se)

*Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.*