

SMAGISK DRIKKEKLARE SAFT

SOLBÆR – Smagisk som i gamle dage

SMAGISK SOLBÆR bliver produceret af solbær fra økologiske avlere. Som en del af den naturlige pleje af solbærplantagerne, er der udsat humlebier, opsat musvitkasser, bosteder til ørentvister, insekthotel og solbærbuskene gødes med tang.

Et Smagisk alternativ til den konventionelle saft, der efter vores bedste overbevisning er både miljø- og sundhedsmæssigt betænkelig.

Alle vore råvarer er økologiske og saften produceres i Danmark.

Smag:

Botanisk set tilhører solbær Ribes-familien ligesom ribs og stikkelsbær. Solbær har dog sin egen helt karakteristiske smag, der stammer fra flere hundrede naturlige smags- og duftstoffer. De skaber tilsammen den komplekse smag og duft af solbær - som indeholder noter af både citrus, blomster, svovl, urter, frugt, mynte, træ, fyrrenåle, grøn peber, samt skarpe og krydrede nuancer. Sin helt særlige - lidt skarpe - smag får solbær fra svovlforbindelsen solbær mercaptan.

Anvendelse:

SMAGISK SOLBÆR, med den markante smag, gør saften velegnet til rødt kød, som smagsgiver i gryderetter og til en ostanretning. Saften er desuden fin i dessert, sorbet og i drinks. Den syrlige, friske smag fremhæves ved kølig servering, mens den fyldige mundfølelse og smagen af modne solbær fremmes, når saften serveres ved lidt højere temperatur.

Smagisk

SMAGISK - økologisk og drikkeklar

Smagisk og autentisk som i gamle dage, hvor vi i hængekøjen drømmer os tilbage til mormors køkkenhave.

