

FRUGTBAR DRIKKEKLAR SAFT

HYLDEBLOMST – en drik med Smagisk duft af sommer

Hyldeblomsten oplever i disse år en utrolig renæssance. Det skyldes naturligvis, at det er en behagelig drik med Smagisk af sol og sommer.

Hylde træet menes at have vokset i Danmark siden Stenalderen. I den Nordiske Mytologi er hylde frugtbarhedsgudinden Frejas træ. I den senere folke(over)tro var hylde Hylde demors træ. Hylde er blevet brugt mod alverdens sygdomme, og man mente, at det skærmede mod alt ondt at have et hylde træ tæt ved huset. En spændende tanke i dag, hvor insekterne i Danmark har vanskelige kår.

Alle vore råvarer er økologiske og saften produceres i Danmark.

Smag:

Man har fundet over hundrede forskellige naturlige smags- og duftstoffer i hyldeblomster. Kigger man listen igennem, finder man blandt andet navne som limonen (som giver citrus noter), geraniol (geranium, blomst), citronellol (citrus, rose), menthol (friskhed, kølende), eucalyptol (eucalyptus, friskhed) og rose oxid (rose). Her har vi forklaringen på, at man finder et væld af forskellige blomsternuancer og friske nuancer i duften og smagen af hyldeblomstsaft.

Anvendelse:

FRUGTBAR HYLDEBLOMST er velegnet som en kølig drik en varm sommerdag, til en brunch, en let frokost eller i desserter og drinks. Læg mærke til, at de friske blomster og citrusnoter fremhæves, når hyldeblomstsaften serveres kold. Vil du hellere fremhæve hyldeblomstens sødme, kan du servere den mindre afkølet.

Smagisk

FRUGTBAR - økologisk og drikkeklar

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

