

FRUGTBAR DRIKKEKLAR SAFT

RABARBER – en Smagisk oplevelse af årets sol

Der findes over 70 rabarbersorter, hvoraf kun gruppen af røde rabarber er interessante. De går under fællesbetegnelsen "Jordbær Rabarber" og omfatter bl.a. Marshall Early Red, Svendborg Vinrabarber og Spangsbjerg.

Den røde rabarber, jeg har valgt, giver ikke kun en flot farve til saften. Farven stammer også fra sunde anthocyaniner.

I dag er rabarber en populær grøntsag til forskel fra i gamle dage, hvor den var fattigmandsspise.

Alle vore råvarer er økologiske og saften produceres i Danmark.

Smag:

Botanisk set er rabarber en grøntsag, som bladselleri og asparges, hvor det er stænglen vi spiser. For rabarbers vedkommende spirer stænglen frem allerede i det tidlige forår. Det er sikkert en af årsagerne til, at rabarber begyndte at blive populær i England i 1900- tallet. Udvikling af nye sorter og lavere sukkerpriser gjorde dog først for alvor rabarber populær imellem 1. og 2. Verdenskrig. For mange vil smagen af min rabarbersaft minde om barndommens sommerbesøg hos mormor.

Anvendelse:

På grund af rabarbers karakteristiske smag efterspørger det nordiske køkken i dag rabarber som aldrig før til brug i både kager, grød, saft, is og marmelade.

FRUGTBAR RABARBER er velegnet til fiskeretter, i drinks, til en let frokost, i desserter eller prøv at indkoge den og glacere asparges med den. Rabarbersaften har en frisk, syrlig-sød smag med fine frugt- og blomsternoter. Serverer du saften afkølet fremmes friskhed og syrlighed, mens servering ved en lidt højere temperatur vil fremme frugt- og rabarbernoter samt den fyldige mundfølelse.

Smagisk

FRUGTBAR - økologisk og drikkeklar

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

