Antons
økologisk og drikkeklar

ÆBLEMOST - en smag af årets sol og vind

Fra min tidlige barndom kan jeg huske, hvordan min far om efteråret kørte med æbler fra vores frugthave til det lokale gårdmosteri, "Klejsgård". Her blev æblerne presset til en æblemost med en smag af æbler, jeg aldrig glemmer.
Den oplevelse var der ikke længere, da jeg mange år senere åbnede en flaske æblemost. Det skyldtes ikke kun, at min smags- og lugtesans var blevet ringere. Det skyldes hovedsageligt, at nutidens æblemost bliver produceret anderledes, end da jeg var dreng. Det har jeg gjort noget ved. Jeg kan nu tilbyde en god gammeldags, koldpresset, ufiltreret og økologisk æblemost, der bevarer æblernes aroma, friskhed, vitaminer og mineraler bedst muligt. Antons Æblemost består udelukkende af den saft, der fremkommer ved presningen af nedplukkede æbler. Der tilsættes intet som helst.

Smag:
Der findes flere tusinde navngivne æblesorter - alene på pometet i Tåstrup vokser der 750 forskellige sorter. Man har i alt identificeret 400 forskellige naturlige smags- og duftstoffer i æbler. Sammensætningen af smagsstofferne varierer fra sort til sort, klima og jordbundstype. Der kan endda være forskel på smagen, afhængig af hvor gammelt træet er, hvor på træet æblet har siddet, og hvor på æblet man tager en bid.

Anvendelse:
Antons Æblemost kan nedkoges til sirup og bruges til fiskeretter og desserter, samt drikkes til både brunch og frokost. De friske, syrlige nuancer kommer bedst til deres ret ved kølig servering, mens sødmen og smagen af modne æbler bedre kommer frem ved servering ved lidt højere temperatur.

Anton Nielsen

Antons sælges udelukkende
til caféer og restauranter
Intet salg til dagligvarehandel