Antons
økologisk og drikkeklar

BLODAPPELSIN - en smag med glød

Antons Blodappelsin kommer fra Etnas lavafyldte skråninger på Sicilien, hvor klimaet og jordbunden frembringer blodappelsiner med intens purpurrød farve.
Blodappelsinen har sin farve fra sunde anthocyaniner, der giver den rødlilla farve i saften. På Sicilien menes de kølige nætter at fremme dannelsen af anthocyaniner, mens den særlige jordbund omkring vulkanen Etna menes at fremme dannelsen af C-vitamin i blodappelsinerne.
Min blodappelsinsaft består udelukkende af den saft, der fremkommer ved presning af økologiske blodappelsiner. Antons Blodappelsin er ikke tilsat noget som helst.

Smag:
Selvom blodappelsin er nært beslægtet med appelsin, er blodappelsinen mere syrlig og frisk, og desuden har den fine nuancer af blomster og bær. Smager man godt efter, kan man være heldig at finde en note af hindbær i saften.
Dette skyldes, at blodappelsinen indeholder det naturlige smagsstof beta-ionon, som man også finder i hindbær. Blodappelsinen adskiller sig også ved at indeholde duftstoffet ocimen, der giver en duft af rose og nellike. Desuden er blodappelsinen den citrusfrugt, der er allermest saftig.

Anvendelse:
Antons Blodappelsin er velegnet som velkomstdrink eller i en syrlig-sød sorbet. Jo køligere du serverer blodappelsinsaft, jo mere fremmer du friskheden og syrligheden. Vil du fremme den fyldige frugtsmag, kan du prøve at drikke den mindre afkølet.
Det er vigtigt at ryste flasken godt for at få alle smagsstofferne med.

Anton Nielsen

Antons sælges udelukkende
til caféer og restauranter
Intet salg til dagligvarehandel