Antons
økologisk og drikkeklar

JORDBÆR - med smag som i gamle dage

Jordbær er blevet dyrket i danske haver siden 1600-tallet. Smagen af jordbær er i dag utrolig populær.
I 1981 påbegyndte jeg omlægningen af mine tyve tønder land til et økologisk jordbrug, da jeg etablerede min solbærplantage. I 2004 omstrukturerede jeg plantagen. En del af arealet med solbær blev ryddet og i stedet tilplantet med jordbær. Et resultat heraf var Antons Jordbær. Desværre blev jorden inficeret med sortråd (en virussygdom der specifikt rammer jordbærplanterne). Herefter blev jeg nødt til at indkøbe danske, økologiske jordbær.

Smag:
Af alle de bær og frugter der findes, har jordbær en af de mest komplekse smage. Man har fundet over 350 forskellige, helt naturlige, smags- og duftstoffer i jordbær. Laver man en kemisk analyse af de naturlige smagsstoffer i jordbær, finder man ud af, at jordbær indeholder specielt mange organiske syrer og estere. De naturlige syrer bidrager til jordbærrets friske smag, mens esterne bidrager med både blomsternoter samt frugtsmage som banan og ananas. Prøv om du kan finde disse noter næste gang, du drikker en flaske jordbærsaft.

Anvendelse:
Antons Jordbær er mest frisk og læskende, hvis du drikker den køleskabskold eller med et par isterninger i.
Vil du fremhæve den søde, modne jordbærsmag, kan du prøve at servere den mindre kold.
Jordbærsaften fungerer godt på en varm sommerdag, til en sød dessert eller sammen med et stykke kage.

Anton Nielsen

Antons sælges udelukkende
til caféer og restauranter
Intet salg til dagligvarehandel