Antons
økologisk og drikkeklar

ÆBLE & SOLBÆR - en smagfuld alliance

For lidt og for meget. Ja, det helt store problem var at ramme en afbalanceret blanding mellem æblemost og solbærsaft, da min nye saftvariant blev fremstillet, men med den modtagelse min økologiske og drikkeklare Æble & Solbær fik, har det været alt besværet værd.
Der findes flere tusinde navngivne æblesorter, og af alle dem har jeg udvalgt fire sorter, der efter min oplevelse giver den bedste sammensætning af smagsstoffer til æblemost. Den solbærsort, jeg dyrker i min plantage, har sin egen helt karakteristiske smag, der stammer fra flere hundrede naturlige smags- og duftstoffer. De skaber tilsammen den komplekse smag og duft af solbær.

Smag:
Den blide, søde frugtige smag af æblemost passer rigtig godt til den karakteristiske, lidt skarpe smag af solbær, og så minder begge smage os om frugthaver og dansk sommer.
Kombinationen af æbler og solbær fungerer også fint i marmelade og tærter, hvor solbær bidrager med den kraftige purpurrøde farve og giver et markant modspil til æblets søde og milde frugtnoter.
Food Pairing er navnet på en metode til at finde ingredienser, der smager godt sammen. Ifølge Food Pairing hovedreglen vil to ingredienser, der indeholder mange af de samme vigtige smags- og duftstoffer, ofte smage godt sammen. Æbler og solbær har hele 93 smags- og duftstoffer tilfælles, så teorien og virkeligheden passer godt sammen.

Anvendelse:
Antons Æble & Solbær er velegnet til kalvekød og kylling, for eksempel til en let frokost eller forret. Den friske syrlige, lidt skarpe solbærsmag fremmes, når saften serveres køligt. Vil du fremme sødme, fylde og æblesmagen, kan du servere saften mindre afkølet.

Anton Nielsen

Antons sælges udelukkende
til caféer og restauranter
Intet salg til dagligvarehandel