# Antons
## økologisk og drikkeklar

### *MYNTE & LIME - en krydret historie*

Der findes et væld af myntesorter med vidt forskellig smag og duft. For at finde den helt rigtige sort blev både mynteekspert, Lene Tvedegaard, og smagsekspert, Lisbeth Ankersen, taget med på råd. Vi smagte på og duftede til over 30 sorter og lavede forsøg med de mest lovende af dem. Det endelige valg faldt på en mynte med sødme, friskhed og grønne noter, og fordi den var kølende uden af have for meget menthol. Myntens friskhed ville vi gerne både fremhæve og give noget modspil. Igen blev en række ingredienser overvejet - lige fra agurk over vandmelon til citrongræs. Vinderen blev dog lime, som både har friske citrusnoter, frisk syrlighed og lette blomsternoter.

*Smag:*

Mynte har været brugt i flere tusind år både som duft- og smagsgiver, i mad og kosmetik og som naturlægemiddel. I folkeovertroen er mynte forbundet med visdom. Det er særligt duftstoffet L-carvon, der giver mynten den karakteristiske smag og duft. En af årsagerne til at mynte og lime smager så godt sammen er, at de indeholder mange af de samme smags- og duftstoffer. For eksempel har de begge blomsternoter fra geraniol, nerol og linalool, friske eucalyptusnoter fra eucalyptol og fine citrusnoter fra limonen.
For at fremhæve den friske smag, har vi valgt at tilsætte lidt brus til Mynte & Lime drikken. Vi spurgte en gruppe forbrugere og de foretrak, at der kun blev tilsat lidt brus (blid brus). På den måde opnår man den perlende mundfølelse, en anelse prikken på tungen, mens smagen af mynte og lime stadig er tydelig.

*Anvendelse:*

Serverer du Antons Mynte & Lime afkølet, fremhæver du den kølende, syrlige friskhed, mens de søde frugtnoter bedre kommer frem, hvis du serverer saften mindre kold. Prøv at tilsætte lidt is og lys rom til Mynte & Lime, så har du den dejligste Mojito. Saften kan også anvendes i andre drinks eller til fiskeretter.

Anton Nielsen

Antons sælges udelukkende
til caféer og restauranter
Intet salg til dagligvarehandel