

Svensktillverkad äppelcidervinäger

Äpplen odlade i Östra Sönnarslöv har sedan länge varit kända för sin utmärkta arom. En förklaring är den kalkrika jorden.

- Dessa goda äpplen handplockas och genom kallpressning får vi fram en smakrik, opastöriserad äppelmust.
- Genom att tillföra utvalda jästkulturer omvandlas äppelmusten till äppelcider med en alkoholstyrka på lite mer än 5 %.
- I ett "vinägerkokeri" övergår sedan denna äppelcider, bl.a. med hjälp av luftning, till vinäger med en syrahalt på c:a 5 %.
- Äppelcidervinägern är nu klar att använda i matlagning m.m. men kan även lagras i t.ex. ekfat för att runda av smaken.

