

UMESHU



Kishu Monogatari

JAPANSK UMESHU.

Umesu: Japansk alkoholdryck smaksatt med ume­frukt.

Alkoholhalt: 14% vol.

Torr/söt: Söt.

Bas: Destillerad alkohol från sockerrör.

Ingredienser: Ume­frukt, vatten, alkohol och socker.

Umesu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på ume­frukt från distriktet Kishu i Wakayama prefektur. Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår.

I Japan anses ume­frukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Redan år 750 efter kristus nämns ume­frukt och ume­blommor i uråldriga dikter. Kishu Mono­gatari Umesu är medelfyllig med fruktig doft av plommon, citrus och mandel. Frisk smak av plommon, aprikos och citrus med balanserad sötma. Cirka 16 ume­frukter per flaska umeshu går åt vid tillverkningen.

Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, hjortron och choklad. Som digestiv efter maten eller som aptitretande aperitif. Umesu serverad med is och sodavatten är en utmärkt drink.

Bryggeri: Heiwa Shuzou Co Ltd, Wakayama, Japan.

Ursprungsland Japan.

Umesu serveras kyld, 10°–14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 2–3 månader. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 3 år. Naturlig fällning från ume­frukten kan förekomma, skaka flaskan försiktigt.



72 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

Åke Nordgren

+46 70 759 01 15
ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00
danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

