

UMESHU



Masumi Umeshu

JAPANSK UMESHU.

Umeshu: Japansk alkoholdryck smaksatt med umefrukt.
Alkoholhalt: 14% vol.

Torr/söt: Söt.

Bas: Destillerad alkohol.

Ingredienser: Umefrukt från distriktet Suwa i Nagano prefecture (100 ml fruktkött), shochu och socker.

Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på umefrukt i en japansk tradition som kan räknas mer än tusen år till baka. I Japan anses umefrukten ha en hälsosam renande och helande effekt.

Masumi Umeshu görs av en av Japans ledande prestige-producenter på noga utvalda umefrukt från Suwa. Masumi Umeshu är medelfyllig med fruktig doft av plommon, citrus och mandel. Frisk smak av plommon, aprikos och citrus med balanserad sötma.

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

Bryggeri: Miyasaka Brewing Company, Ltd., Suwa, Nagano, Japan.

Ursprungsland Japan.

Umeshu serveras kylt, 10°–14°C.

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



720 ml

Akebono Unlimited AB
Warfvinges väg 34, Stockholm
Box 30186, SE -104 25 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattese del

Åke Nordgren
Telefon +46 8 695 12 16, Mobil +46 70 759 01 15
E-mail ake @akebono.se

Läs mer om umeshu av hög kvalitet på www.akebono.se

