

UMESHU



Tentaka Umeshu

JAPANSK UMESHU.

Umeshu: Japansk alkoholdryck smaksatt med umefrukt.

Alkoholhalt: 12% vol.

Torr/söt: Halvtorr.

Bas: Destillerad alkohol från sake-pressrester.

Ingredienser: Umefrukt, vatten, alkohol och socker.

Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på umefrukt från distriktet Gunma. 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 ume-blommor i uråldriga dikter.

Tentaka Umeshu görs på pressrester från bryggeriets saketillverkning. Doften bjuder på bittermandel och sötsyrliga plommon. Smaken är frisk med bra syra och stenfrukter såsom aprikos och syrliga körsbär samspelar fint med lena mandeltoner.

Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, hjortron och choklad. Som digestiv efter maten eller som aptitretande aperitif.

Bryggeri: Tentaka Shuzo Co Ltd, Tochigi, Japan.

Ursprungsland Japan.

Umeshu 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.



70 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



AKEBONO
UNLIMITED