



# O.P. Anderson Klar

**Pris inkl. moms**

269,00kr

**Systembolaget nr.**

86262

**Beskrivning**

O.P. Anderson Klar har en frisk och fyllig kryddighet av dillfrö och citron med inslag av kummin, anis och fänkål.

**Rekommendation**

Passar perfekt till allt ifrån löjrom, ostron och andra skaldjur till matjesill och vit fisk.

**Produktion**

Grunden i receptet till O.P. Anderson Klar är den klassiska O.P. Anderson-kryddningen med kummin, anis och fänkål som får mogna till perfekt avrundning på ekfat i 6 månader. Likt originalet är O.P. Klar framställd på noggrant utvalda ekologiska kryddor och vete. Dillfrö och citronskal är huvudkryddorna kompletterade med en liten del av den lagrade kryddbaser, vilket gör att snapsen blir klar i färgen.

**Kul att veta**

Under Göteborgsutställningen 1891 lanserades en ny akvavit under namnet "Gammal Fin Aquavit". Smaksättningen var klassisk, kummin, anis och fänkål med ekfatskaraktär. Gammal Fin Akvavit blev Göteborgs nationaldryck och döptes om till O.P. Anderson efter skeppsredaren Olof Peter Anderson – far till Carl August Anderson som lanserade drycken. Idag är redarens namn vida känt och O.P. Anderson är flerfaldigt prisbelönt i den prestigefyllda tävlingen International Wine and Spirits Competition.

Produkttyp: Kryddat brännvin  
Volym: 700 ml Alkoholhalt: 40 %  
Producent/varumärke:  
O.P. Anderson Distillery  
Förpackning: Flaska 700 ml  
Förslutning: Skruvkork  
Sockerkhalt: 10 gram/liter  
Ekologisk: Ja