



O.P Anderson Selection Ekologisk, blandade småflaskor 10x50ml

Pris inkl. moms

279,00kr

Systembolaget nr.

84947

Produkttyp: Kryddat brännvin

Volym: 10x50ml ml Alkoholhalt: 37 %

Producent/varumärke:

O.P. Anderson Distillery

Förpackning: Flaska 50 ml

Förslutning: Skruvkork

Sockerhalt:

Petronella 22 gram/liter O.P Original 6 gram, O.P Klar 10 gram

Ekologisk: Ja

Veganvänlig: Ja

Beskrivning

O.P Anderson Original som i denna förpackning har en lägre alkoholhalt än hel och halvflaska: Fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.

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

O.P. Anderson Petronella: Frisk och fyllig äppelkaraktär med tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Fyllig, rund och frisk smak.

Rekommendation

Att använda källarsval som snaps eller till drinkar och cocktails.

Produktion

Denna förpackning innehåller ett blandat utbud av O.P Anderson 4xOriginal 37% 50ml; 3xKlar 37% 50ml; 3xPetronella 37% 50ml. Samtliga tre är ekologiska.

O.P Anderson: Kryddspriten med kummin, anis och fänkål är hantverksmässigt framställd på utvalda ekologiska råvaror och ekfatslagrad i åtta månader vilket ger en välbalanserad och mjuk smak.

O.P. Anderson Klar: 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.

O.P. Anderson Petronella: I grunden finns den klassiska O.P. Anderson kryddningen av kummin, anis och fänkål. De ekologiska kryddorna destilleras för att utvinna kryddsmaken, sedan blandas och lagras destillaten i minst 6 månader på stora ekfat som är över 100 år gamla. Slutligen så får kryddningen gifta sig med ekologisk äppelmust innan den tappas på butelj.

Kul att veta

O.P. Anderson Aquavit är Sveriges äldsta och mest anrika akvavit, den självklara snapsen på varje festbord. O.P. Står för Olof Peter, spritfabrikör och skeppsredare, född 1797. Sonen Carl August tog över affärerna och lanserade år 1891 O.P.

Anderson Aquavit, som en hyllning till sin far.

Senare har det lanserats flera olika sorter under namnet O.P Anderson och även ett flertal exklusiva tappningar som långlagrats på olika typer av ekfat.