

Gärdets Äppelcidervinäger – ett mathantverk

Gärdets Äppelcidervinäger är en ren naturprodukt som framställs av vår egen äppelmust av värmländska hemträdgårdssäpplen. Råvaran är 100 % äpplen, utan tillsatser.

Musten får jäsa till cider. Därefter tappas cider upp i vinägertankar som släpper in syre, och alkoholen omvandlas sakta till ättiksyra. Vinägern får utvecklas under säsongens växlingar, där värmen gynnar fermenteringen och kylan gynnar smakutvecklingen. Efter ungefär två år har vinägern mognat och fått sin fulla arom och tappas då på flaskor.

Eftersom många använder äppelcidervinäger som hälsokur väljer vi att behandla vinägern så skonsamt som möjligt. Det innebär att den endast silas genom silduk och tappas upp utan att pastöriseras. Då bevaras den nyttiga vinägerkulturen levande och kan användas som raw food. Vinägern är konserverande i sig, så pastörisering är inte nödvändig för hållbarheten. Den bara mognar och blir bättre med tiden. Den levande kulturen kan man se då flaskan varit öppnad många gånger och vinägern exponerats för syre. Då kan det blidas en äggviteliknande slamsa på botten på flaskan. Denna är helt ofarlig (till och med nyttig) och kan lätt filtreras bort med en sil om man så vill. För att minska utvecklingen av denna kultur kan man förvara flaskan i kylskåp och med korken på.



 **GÄRDETS MUSTERI**

Östra Rud
671 95 KLÄSSBOL
0570/46 03 88
Info@gardetsmusteri.se