

Pressmeddelande 2014-10-09

## Fatlagrade julmusten Nygårdas Vintage Oak bjuder på smakfulla smårätter för jul och nyår komponerade av Filip Fastén, Årets Kock 2014

Nygårda Julmust Vintage Oak som varje år säljs i begränsad upplaga brukar vara slut långt innan julhelgen börjar. Snart är det dags igen. I år bjuder Nygårdas Julmust Vintage Oak inte bara på goda julmustupplevelser. Filip Fastén, Årets Kock 2014, har komponerat recept på smårätter som förhöjer smakupplevelsen ytterligare och som passar vid minglet, på julbordet och inte minst till nyår i kombination med den champagneformade mustflaskan.

Nygårda Julmust Vintage Oak bjuder på klassisk julmustsmak, kombinerat med det där lilla extra. Den ena är bourbonfatslagrad, den andra romfatslagrad. Båda är alkoholfria. Filip Fastén har valt att göra två helt olika rätter där endiven, som han hyser en slags hatkärlek till, får spela huvudrollen.

– Endiven bjuder på mycket beska och det är utmanande, men lyckas man runda av beskan tillräckligt mycket med andra ingredienser lyfter beskan alla smaker och förstörar dem. Den kräver mycket, men ger också mycket, därav min hatkärlek, säger Filip Fastén.

Filip har valt att komponera två vitt skilda recept, ett salt och ett sött, baserade på endiven.

– Till den bourbonfatslagrade musten har jag valt att jobba med salta smaker i form av en syrad endivesallad med blåmögelost och valnöt. Här balanseras endivernas beska av ostens djupa smak och sätta, mustens sötma och syrligheten från päron och äpple, som också ingår.

– Den andra rätten, som passar till den romfatslagrade musten, är en kryddstekt endiv med hjortron och vaniljkräm, säger Filip Fastén. Här bryter jag av beskan från endiven och den kryddiga smaken från den lagrade musten med en rund vaniljkräm och sötma från krispiga drömmar.

Nygårda Julmust Vintage Oak på 75 cl glasflaska finns till försäljning på Systembolaget i begränsad upplaga. Finns till försäljning fr o m den 1 november. Priset är 29.90 kr.

### För ytterligare information kontakta:

Stefan Santos, marknadschef alkoholfritt, 0761-16 79 50, [stefan.santos@spendrups.se](mailto:stefan.santos@spendrups.se)

Annika Molander, informationsdirektör, 0733-355 06 16, [annika.molander@spendrups.se](mailto:annika.molander@spendrups.se)

Spendrups Bryggeri grundades 1897. Vi är ett bryggeri med ett brett sortiment. Engagemanget och passionen är lika stor nu som då. För oss är alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. Bland våra varumärken finner du Spendrups Bryggeri, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken, Loka, Schweppes, Briska, El Coto, Gallo m fl. Familjeföretaget Spendrups är ett svenskt och oberoende bryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Vi är idag ca 850 medarbetare och omsätter ca 3,0 MDKR. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spring Wine & Spirits, Gotlands Bryggeri och Hellefors Bryggeri.  
[www.spendrups.se](http://www.spendrups.se)

