



Pressmeddelande

1 mars 2019

Fjolårets äppelskörd blir till särskilt smakrik must

Den varma våren och sommaren 2018 var ett rekordår för många svenska äppelodlingar och musterier. Att på rätt sätt och vid rätt tidpunkt pressa äpplen och blanda olika sorter till rätt balans av doft, smak, syra och sötma är ett krävande hantverk. Den 1 mars 2019 lanseras Maglehem no 4 i Systembolagets alkoholfria sortiment.

Äppelgården Maglehem där musten tillverkas och är döpt efter ligger inbäddad mellan kullarna på det vackra Österlen. Musteriet är familjeägt och både odlingarna och musterierna är KRAV-certifierade sedan många år tillbaka. Här odlas enbart gamla äppelsorter vilket också gör musten unik. Att odlingen är ekologisk innebär att ingen konstgödsel eller giftbesprutning används. Musten ges genom traditionell pastörisering en flerårig hållbarhet utan användning av konserveringsmedel och andra tillsatser.

- Den ekologiska odlingen gör äpplena mindre, men oerhört täta i smaken. Det gör att musten blir fylligare. 2018 års årgång är särskilt smakrik med en god arom och doft då sommaren varit extra solig och varm, säger Gunnar Bohman, grundare av Maglehems Musteri.

En omtyckt frukt

I Sverige äter vi cirka 110 000 ton äpplen om året där ungefär vart fjärde äpple är svenskodlat. I samband med ett stärkt förtroende för våra svenska äppelodlare och vårt intresse för svensk- och närodlad ökar efterfrågan ständigt. Cox Pomona, Ingrid Marie, Cox Orange och Ribston är ett urval av de svenska äppelsorter som frodats på Äppelgården Maglehem på Österlen.

Alkoholfritt alternativ

Försäljningen av alkoholfria drycker ökar och hos den yngre generationen svenskar har alkoholkonsumtionen halverats på ett drygt decennium. Maglehem no 4 är ett utmärkt ekologiskt och alkoholfritt alternativ som passar till bordsdryck, apertif och dessert.

Maglehem no 4 finns på hyllan hos samtliga Systembolag i hela Sverige från och med den 1 mars till och med den 1 juni 2019. Musten är helt alkoholfri och ekologisk (KRAV-certifierad), en flaska är på 63 cl och kostar 48 kr/st.

För pressprover, kontakta Elias Bohman (elias.bohman@gmail.com)

Läs mer på maglehemsmusteri.se



Svalkande serveringsförslag

Must & Tonic

Musten är god som den är men vill man lyxa till det görs det med fördel med en Must & Tonic.

Ingredienser:

Maglehem no 4

Tonic

Mynta

Äpple

Blanda lika delar must och tonic, rör runt och toppa med en äppelskiva och en myntakvist.

Vad är must?

Pressad äppeljuice utan tillsatt socker är det som räknas som must. Vi gör vår must av gårdens egna äpplen i vårt egetmusteri. Maglehem no 4 (som också är namnet på gården) är en ekologisk och alkoholfri dryck som passar perfekt som fördrink, apertif eller när man behöver något äppligt att smutta på.



Högupplöst bild finns på cision