

Sveriges populäraste akvavit O.P. Anderson får tillskott i O.P. Anderson Extra

– O.P. Anderson Extra är en perfekt smakmatch till lagrade ostar.

Den första oktober lanseras O.P. Extra och blir då ett tillskott och komplement till Sveriges mest sålda och exporterade akvavit O.P. Anderson. Receptet till O.P. Anderson Extra kom till redan 1980 då den presenterades vid ett 100-års jubileum för Nordenskiölds resa och upptäckt av Nordostpassagen 1880. O.P. Anderson Extra är lagrad och smaksatt med såväl whisky som sherry och är en mycket bra smakmatch till ost.

O.P. Anderson Extra har samma bas av kryddning som O.P. Anderson – en fyllig smak av kummin med inslag av anis och fänkål och precis som i originalet används endast äkta kryddor i tillverkningen. Till skillnad från O.P. Anderson innehåller O.P. Extra Oloroso-sherry och maltwhisky. Akvaviten lagras dessutom på fat i två månader enligt Solera-metoden vilket gör att alla flaskor håller jämn kvalitet och innehåller delar av den akvavit som är längst lagrad.

– O.P. Anderson Extra har en rundare och fylligare smak än originalet med en tydlig karaktär av whisky och sherry. Smaken är knäckig med inslag av torkad frukt och har en avslutning med tydlig fatkaraktär och en liten rökighet. Jag provar alltid alla nya snapsar med olika typer av mat och fann att O.P. Anderson Extra smakar bra till rökta rätter och revbensspjäll som har en karamelliserad yta. Men jag upptäckte även att den passade särskilt utmärkt till ost, vilket var lite oväntat. Allra bäst smakmatch tycker jag att man får till lagrad hårdost såsom Västerbotten, cheddar och kryddost, men prova gärna till andra sorter, säger kryddmästare Jonas Odland.



Vill man bjuda eller testa nya smakkombinationer så bjuder man alltså på O.P. Anderson Extra till osttallriken på helgen eller när osten dukas upp på julbordet.

– Jag tror att många av oss söker efter spännande smakupplevelser och historier kring vår mat. O.P. Anderson Extra har både en intressant historia och går att avnjuta i nya kombinationer. När vi upptäckte att den passade så bra med ost fann vi dessutom att man kan använda den för att ta till vara på ost som blir över från en fredagskväll eller julbordet genom att använda sig av det gamla beprövade men bortglömda receptet krukost, fortsätter Jonas Odland.

Gör din egen krukost på överbliven ost efter eget huvud eller Urban Delis recept

Spara snapsen och osten som blir över från exempelvis julbordet och gör en krukost. Den passar utmärkt att servera till exempel vid nyår. Krukost håller längre i kylan och du får en ny och intressant ost att bjuda på. Precis som med surdeg så håller sig osten längre om du sköter om den och matar den med O.P. Anderson Extra då och då. Testa dig gärna fram till ditt bästa recept men några bra mått att hålla sig efter kan vara ca 300g ost, 4 cl O.P. Anderson Extra, 2 msk olja, 30 g smör, egna kryddor efter behag.

O.P. Anderson Extra finns till försäljning från och med den 1 oktober i Systembolagets beställningssortiment. En flaska om 500 ml kostar 249 kr och artikelnumret är 86230.

För mer information vänligen kontakta:

Fredrik Hjert, t.f. Brand Manager Spirits Sweden, tel: 0703-01 66 94, fredrik.hjert@altiacorporation.com

Jonas Odland, Kryddmästare, e-post: jonas.odland@altiacorporation.com

My Morinder, Jung Relations, tel: 0704-98 14 62, e-post: my.morinder@jungrelations.com

Ny ost

- Urban Deli gör krukost på tub med O.P. Anderson Extra

I samband med lanseringen av O.P. Anderson Extra har stockholmsbaserade restaurangen, matbutiken och saluhallen Urban Deli tagit fram en krukost på tub. Osten är ett möte mellan Sveriges populäraste akvavit som lanseras i ny lagrad upplaga under namnet O.P. Anderson Extra och den populära restaurangen Urban Deli.

Fredrik Elin, kökschef på Urban Deli har tagit fram osten som även går att köpa i Urban Delis butik i Sickla och på Nytorget för 45 kr.

Testa gärna att göra osten själv eller kom förbi och smaka den på Urban Deli.

300 g Grevéost, vällagrad
2 msk O.P. Extra
3 msk Kallpressad rapsolja
1/2 msk Honung
2 tsk Korn, rostade i panna och malda
1 tsk Fänkålpollen (kan ersättas med malen fänkål)

Blanda alla ingredienser i en bunke. Förvara osten i kylskåp i en glasburk med lufttätt lock.



För mer information vänligen kontakta:

Fredrik Hjert, t.f. Brand Manager Spirits Sweden, tel: 0703-01 66 94, fredrik.hjert@altiacorporation.com

Jonas Odland, Kryddmästare, e-post: jonas.odland@altiacorporation.com

My Morinder, Jung Relations, tel: 0704-98 14 62, e-post: my.morinder@jungrelations.com