

## **Nytt kryddat brännvin anpassat till havets läckerheter** – O.P. Anderson Klar med smak av dillfrön och citronskal lanseras i Sverige

**Första veckan i april lanseras den ekologiska O.P. Anderson Klar, det senaste tillskottet till O.P. Anderson-familjen. Med sin friska smak av dillfrön och citron är O.P. Anderson Klar en perfekt smakmatch till fisk och skaldjur och blir ett nytt inslag på sommarens fester och måltider.**

O.P. Anderson är Sveriges äldsta och mest exporterade akvavit. Nu får Sverige en ny medlem till i familjen – O.P. Anderson Klar, som tidigare har lanserats med stor framgång i Danmark och nu introduceras på den svenska marknaden. Med sin fulländade smakmatch till fisk och skaldjur knyter O.P. Klar an till sitt ursprung från Västkusten där spritfabrikör Carl August Anderson lanserade O.P. Anderson i Göteborg år 1891.

O.P. Klar är en fyllig akvavit med toner av dillfrön och citronskal över en grund av klassisk ekfatslagrad O.P. Anderson-kryddning med kummin, anis och fänkål. Likt originalet är O.P. Klar framställd på noggrant utvalda ekologiska kryddor och vete. Namnet O.P. Klar kommer från att produkten är klar i färgen till skillnad från den traditionella O.P. Anderson.

– O.P. Klar är en akvavit som vi har tagit fram för att fungera som en smakförhöjare till läckerheter från hav och sjö. Den passar utmärkt till såväl naturella skaldjur och löjrom som till grillad fisk och tillagade fiskrätter. För bästa smakupplevelse rekommenderar jag att servera O.P. Klar kylskåpstempererad och kom ihåg att smutta på snapsen till maten, inte svepa den! O.P. Klar är även ett perfekt komplement till den traditionella O.P. Anderson på midsommarbordet eller till kräftorna, berättar kryddmästare Jonas Odland.



Med sin pigga citruston och milda dillsmak passar O.P. Klar även den som vanligtvis inte brukar dricka akvavit. Kryddmästare Jonas Odland rekommenderar fler om att utforska de smakupplevelser som uppstår när akvavit kombineras med olika sorters mat:

– O.P. Anderson Klar har tydliga inslag av dill som gör att den passar bra till all mat som är kryddad med dill eller där man kan tänka sig att lägga en dillkvist på toppen. Prova även att avnjuta O.P. Klar på ett annorlunda sätt tillsammans med ett ostron med några droppar citron på. Det gör att smakerna av hav och citron förhöjs på ett fantastiskt sätt, fortsätter Jonas Odland.

O.P. Anderson Klar är skapad av kryddmästare Jonas Odland och finns till försäljning från och med den 1 april i Systembolagets beställningssortiment. En flaska om 700 ml kostar 261 kr och artikelnumret är 86262-01.

### **För mer information vänligen kontakta:**

Fredrik Hjert, Brand Manager, Altia Sweden, tel: 0703-01 66 94, [fredrik.hjert@altiacorporation.com](mailto:fredrik.hjert@altiacorporation.com)  
Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: [jonas.odland@altiacorporation.com](mailto:jonas.odland@altiacorporation.com)  
Cecilia Gavatin, Jung Relations, tel: 070-953 12 32, [cecilia.gavatin@jungrelations.com](mailto:cecilia.gavatin@jungrelations.com)