



Övriga produkter

Acala Mimosa Sparkling 33cl

Acala



Pris 0 kr

nr X5165AC0102 - 330 ml

Ursprung

Alk. halt 0%

Skörd/vinifikation ekologisk apelsinjuice, ekologisk kvittenjuice, ekologiskt te, mjölkört, malört, timurpeppar bryggs över öppen eld med källvatten (timurpeppar växer i Himalaya och är en kusin till Sichuan peppar men mer citrus i uttrycket). Jäsning till kombucha sker under 3-6 månader på en mix av ekfat, ståltankar och glasburkar. Under jäsningen skapas naturliga bubblor. Sedan sker en blandning av jäst te med ojäst te på ståltankar. Lagring sker på glasflaskor av champagne typ i mörk och sval källare. Restsocker 31 g/L.

Smakbeskrivning exklusiv doft av te, vår honung, torkade frukter, saftiga päron, apelsin och en vind från orienten med bergamott som sveper med mild blommighet och kryddor. Nordisk anslag av kaprifol, halm och havre summerar doften. Frisk pirrig fruktighet, med orange smaker av aprikoser och apelsin. Lång mild balanserad eftersmak med fina teiga tanniner i avslutet.

Passar en följeslagare under hela dagen. Inkluderar alla i olika åldrar och livssituationer. Fira hälsan med Kumbucha av finaste kvalitet. Servera den redan till frukosten eller som en belöning efter ett Yoga pass. Till brunch, buffé, välkomstskål. Prova till grillat surdegsbröd med getost och honung. Pizza Bianca med smörstekta päron och nötter. Våfflor med fruktsallad och vaniljgrädde. Serveras kyld i dina favoritglas.

Om producenten

Acalas grundare och CEO är sommelieren Martynas Zemavicius som innehar WSET Diploma och är domare för Decanter World Wine Awards Champagne. Med en 20-årig karriär inom fine wine i London, kände han att det saknades alkoholfria premiumprodukter med samma höga ambition, som de stjärnkrogar han arbetade på. Han tog saken egna händer och startar ACALA premium kombucha i sitt hemland Litauen.

Acala producerar mousserande premium kombucha av högsta kvalitet. Endast dom finaste naturliga ingredienser används, som ekologisk hampa, källvatten från södra Litauen och grönt Chun Mee te från Yunan provinsen i Kina. Inga syntetiska tillsatser eller GMO används. Finns som rosé, vitt, rött, cocktail och spritz. Det är ett utmärkt ekologiskt och alkoholfritt alternativ, som kan matchas med olika maträtter eller serveras utan mat.

Historien om kombucha börjar i Kina redan år 221 före Kristus. År 441 så användes kombucha i Japan för att hela kejsaren. I nutid så började produktionen av kombucha 1995. 2019 så startar Acala, som idag är det ledande varumärket i världen för premium kombucha.

Målet för Martynas och Acalas premium kombucha är snarare att ligga närmare en torr Champagne när det gäller syra och socker, än med "vanlig" kombucha, som är sötare.

Acala skänker 1% av intäkten till organisationen - 1% for the planet, för bevarandet av urskogarna.