



Återbruk med Druvan®

Står det och skvalpar vinäger i bjärta kulörter i skafferiet efter sommarens fräscha salladsvinägretter? Ingen fara på taket! Hösten är de mustiga grytornas, de krämiga såsernas och de tillvaratagna grödornas högtid och Druvan® Vinäger står för syran som sätter pricken över i.



Att ta i en skvätt vinäger i maten är många kockars hemliga knep.

- Ofta är det just syran som saknas för att nå smakfulländning i en maträtt, och då är vinäger det perfekta verktyget. Vitvinsvinäger används med fördel till ljusa grytor och såser medan rödvinvinäger gör sig bra i de mörkare, säger Nina Sidenå, Brand manager för Druvan®.

Druvan® Vinäger går även utmärkt att snabbinlägga grönsaker i, med sina både smakhöjande och konserverande egenskaper, och Äppelcidervinäger är gott att skvätta några droppar av i ett glas kallt vatten.

När vinägern tagit slut kan du återanvända den fina karaffen som blomvas eller vattenkaraff. Smart och snyggt!

Gå in på www.druvan.se och ta del av våra välsmakande recept.



För mer information och bilder vänligen kontakta:

Nina Sidenå, Brand Manager Druvan®

Nina.sidena@kavli.se

Tel nr: 08-727 05 73

Fakta om Druvan® och Kavli

Druvan® ägs av O. Kavli AB. O. Kavli AB omsätter 840 miljoner SEK och har ca 250 anställda i Sverige. Tillverkning sker vid anläggningarna i Älvsjö, Eslöv och Åbo. O. Kavli AB marknadsför varumärkena Kavli, Eriks såser och dressingar, Johnny's®, Hultbergs®, Västerviks senap®, Bärri®, Skyr™ Isländsk yoghurt, Tigers yoghurt, Perstorp ättika, Planti®, Druvan® och Lyckans Ost. Kavli Group omsätter ca 3,2 miljarder SEK och finns i Norge, Finland, Sverige och England. Kavli Group ägs av en stiftelse med syfte att verksamhetens överskott ska gå till välgörande ändamål inom områden som humanitär hjälp, medicinsk forskning och kultur. Läs mer på www.kavli.se och www.druvan.se

