

Rynkeby på mærkat

69% af forbrugerne tror, at der generelt er tilsat sukker i juice, viser en undersøgelse foretaget af Rynkeby. Derfor sætter Rynkeby fremover et mærkat med teksten »Ikke tilsat sukker« på deres juicekartoner for at synliggøre, at produkterne ikke er tilsat sukker. Selv om det er tilladt at tilsætte op til 150 g sukker pr. liter for at smagsregulere og stadig kal-

de indholdet juice, gør Rynkeby det ikke.
- Vore juicer indeholder kun det sukker, der er i fra naturens hånd. Vi tilsætter ikke ekstra sukker. Derfor er vi overrasket over at høre, at næsten tre ud af fire forbrugere tror, at der generelt er tilsat sukker i juice, og at fire ud af ti fejlagtigt tror, at Rynkeby Juice er tilsat sukker. Vi har åbenbart ikke været

gode nok til at fortælle, at vore juicer ikke er tilsat sukker, og det gør vi nu noget ved, hedder det i en meddelelse fra Rynkeby.
Så i løbet af foråret sætter Rynkeby et mærkat med teksten »ikke tilsat sukker« på Rynkeby Juice, Rigtig Juice og 16-serien. Så er det lettere for forbrugeren at vælge en juice uden tilsat sukker.



Vin på dåse

- Den smarte 250 ml emballage er skræddersyet til situationer, hvor to glas er optimalt - f.eks. til caféer, biografteater, hoteller, flyvemaskiner, tog, udendørs events, natklubber og single husholdninger.
 - Den innovative emballage er nem at opbevare og utrolig holdbar. Ideel til alle udendørs aktiviteter som f.eks. picnic, BBQ, golf, camping, sejlsads m.m. Easyopen giver samtidig en sikkerhed for, at emballagen ikke har været brudt.
 - Vinsafe-systemet forbedrer vinens kvalitet og smag - ingen iltning og kork. Mindst mulig brug af tilsætningsstoffer og konserveringsmidler.
- Ovenstående er blot et lille pluk i rækken af superlativer fra Jensenin ApS i Skanderborg, der er klar med flere oplysninger på tlf. 86 57 14 55.

En drik for gudinder

Den er stærk som den øl, vikingerne drak, men er samtidig forfined og raffineret med en sød smag af honning og ingefær. Hos Dansk Mjød i Blåhøj ved Brande har man igennem ti år udviklet og smagt sig frem til en ny øl, som især appellerer til kvindelige øldrikkere. Resultatet er Midgårds Øl, som består af en specialfremstillet øl tilsat mjød. Opskriften er ikke ny, for blandingen af øl og mjød var kendt allerede i vikingetiden. Men nyudviklingen af øllen har betydet, at den nu i højere grad falder i den moderne kvindes smag, end den traditionelle mjød øl faldt i Frejas smag. Dansk Mjød, der samarbejder med fynske Ørbæk Bryggeri,

har siden starten for 12 år siden været noget nær den eneste danske producent af den traditionelle mjød, som er en vin, der gæres og lagres på samme måde som andre vine. Selv om firmaet kun har tre ansatte, er det Nordens største inden for mjød. Mjød er formentlig verdens ældste berusende drik, og fra optegnelser fra vikingetiden kan man se, at mjød var den fineste drik, man kunne få - ofte beskrevet som en drik for gudinderne. Det hænger formentlig sammen med det høje indhold af honning, som også i dag gør mjød til et eksklusivt produkt. Pr. færdigbrygget liter mjød bruges et halvt kilo honning.

Mjød indeholder ikke kunstige tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler og kan også bruges som dessertvin og velkomstdrink, til madlavning, marinering og bagning. Dansk Mjød brygger efter en gammel dansk opskrift fra 1700-tallet.

