**PRESSRELEASE april 2018**

**En ny, unik och spännande smakkombination från Kiviks Musteri**

[**Lakrits**](https://nyheter24.se/lakrits/)**är en vattendelare. De redan frälsta får här en spännande ny dryck med svarta vinbär och lakritsrot. Resten bjuds på en chans att byta sida!**

Lakritsroten, detta söta och salta skandinaviska kulturarv är mer än godis. Det är en krydda med otippat stor potential. Det visar Kiviks Musteri i sin nya Naturens Bästa-lansering – svarta vinbär / lakritsrot.



Svarta vinbär, lakritsrot och äpple. En kombination som i rätt balans möter upp varandras smaker på ett förträffligt sätt. Syran i den smakrika, klassiska svarta vinbärsjuicen får en underton av kryddig lakritsrot och rundas av med sötman från äppeljuice – tillsammans ger de denna helt unika, goda och vuxna fruktdryck.

- Kiviks Musteri ger helt enkelt klassiska smaker en ny spännande twist! säger Susanne Harde, produktchef på Kiviks Musteri och fortsätter.

- Vi arbetar ständigt med att utveckla nya smakkombinationer. Lakrits är populärare än någonsin, och självklart vill vi, på vårt sätt, erbjuda våra lakritsälskande konsumenter en god dryck med karaktär från lakritsrot.

Naturens Bästa är en serie äppelbaserade frukt- och bärdrycker från Kiviks Musteri, med sötma endast från frukt och bär och med ett fruktinnehåll på 40 %, vilket är förhållandevis högt jämfört med andra fruktdrycker.

- Att vi använt just äppeljuice som bas i denna dryck är naturligt med tanke på att vi finns på Österlen och levt med och av just äpplen sedan 1930-talet, säger Susanne Harde.

Naturens Bästa svarta vinbär / lakritsrot är tillverkad på Österlen på Kiviks Musteri.

**Lanseras**: v 19
**Cirkapris:** 21 kr

**Finns** att köpa i dagligvaruhandeln och på våra besöksmål i Kivik och på Solnäs Gård utanför Lund.

På vår hemsida kan man läsa mer om alla de goda smakerna i Naturens Bästa-serien från Kiviks Musteri [www.kiviksmusteri.se](http://www.kiviksmusteri.se/)
Kiviks Musteri på MyNewsdesk. <http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/kiviks_musteri_ab>

*Kiviks Musteri förädlar frukt och bär. Vi vet hur man bäst bevarar den goda nyskördade smaken och värnar om allt som är bra i frukt och bär,
om välbefinnande och en hållbar framtid – med fyra generationers samlade kunskap, hantverk och nyfikenhet.
I Kivik, där Österlen möter Hanöbuktens kritvita stränder, planterade Henric Åkesson 1888 de äppelträd som skulle bli Sveriges första yrkesmässiga fruktodling. Han lade samtidigt grunden till familjeföretaget Kiviks Musteri. Idag är platsen ett populärt besöksmål, med fler än 200.000 människor som varje år vill uppleva Musteributiken, Restaurang Kärnhuset, Äpplets Hus, Stinas Café, våra vackra trädgårdar och äppelodlingar. Kiviks Musteri driver också Solnäs Gård utanför Lund, en av Sveriges största fruktodlingar med gårdsbutik och café. Vi är idag Nordens ledande musteri med tillverkning i Kivik och Stenhamra.*