

**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 rödvinsvinäger 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](http://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](mailto:Nina.sidena@kavli.se)

Tel nr: 08-727 05 73