



**Gastronomigruppen**

## **Cox Orange**

### **Förslöv, Nordvästra Skåne**

### **2012**

#### **Ursprung**

Förslöv ligger på Hallandsåsen södra sida och njuter av den sol som ligger på sommarlutningarna. Närheten till havet ger ett bra microklimat som tar fördelen av vattnets tempererande egenskaper och havets upptorkande vindar. Odlingarna påbörjades på 1960 talet och har kvar päronodlingar från 1965. Fruktodlingen ligger belägen på Hallandsåsens norr sluttning 7 km utanför Båstad.

#### **Äppelsorten**

Cox Orange har kanske fått sitt namn efter sortens ena förälder som var den brittiske fruktodlaren R. Cox. Han lär ha sått nio kärnor från ett äpple av sorten Ribston i början på 1800-talet. Två av kärnorna växte upp och blev moderträdet till Cox Orange och Cox Pomona. För drygt hundra år sedan blev det populärt att odla Cox Orange i södra Sverige och många anser alltså att inget äpple smakar bättre. Äpplet är en vinterfrukt som plockas från november till januari. Grundfärgen är gulgrön med en kraftig rodnad.

#### **Skördeinformation**

(5,4ton blev ca 6300st flaskor)

#### **Mustens karaktär**

Musten är mycket läckert aromatisk med doft som går mot citrusfrukter som apelsin och mandarin men även en snygg blommighet. I doften finns det även kryddor och en lätt ton av mandel. Smaken är mycket frisk och kombinationen gör musten mycket användbar till mat eller som sig själv med goda vänner.

#### **Passar till**

Cox Orange är en riktigt flirtig must som passar i många sammanhang. Som sig själv kommer den att förhöja vilket trevligt möte som helst och är underbar till dryck innan maten. Till mat så passar den bra till den smakrika salladen som gärna får ha smaksatts med riven parmesan eller tärnat bacon då sälta möter frukten i musten. Cox orange är även bra till fetare mat som anka eller gräddsåsen då dess förträffliga syra hjälper till att rensa gommen och gör en god kombination. Testa gärna musten till kryddig mat från Asien och låt frukten, aromen och friskheten gifta sig med hettan och ett plus ett blir tre.

#### **Vår tanke!**

Vi vill visa att det finns specifika områden i Sverige som med sina unika lägen gör att olika äpplesorter kommer att smaka olika. Sverige är ett långt land med massor av klimatzoner som påverkar grödors kvalitet. Lika självklart som att ett vin från södra Italien smakar olika mot ett vin från norra kommer det vara med äpplen från olika jordmåner och platser i Sverige. Tanken är att erbjuda en alkoholfri dryck av superkvalitet att njuta av till allt från läskande fördrink till förrätten, varmrätten eller som avslutning till ost eller efterrätt. Äpplena är mustade med försiktighet. Efter rivning och pressning får musten sedimenteras i ca 24 timmar innan den filtreras för att få en briljant klarhet.

**[www.gastronomigruppen.se](http://www.gastronomigruppen.se)**