

Årgang ASKIM

EPLEMOSTER

Årgang Askim er vårt premiumkonsept for serveringsbransjen, utviklet med fokus på smak, kvalitet og lokal identitet. Med snart 90 års erfaring og sterk forankring i Østfold skaper vi produkter som gir matopplevelsen et løft.

Hver Årgang er forskjellig akkurat som hver sommer er det. Felles for Årgang Askim Eplemoster er at balansen mellom smakene er utviklet for å bli det beste selskap til god mat.

God mat blir enda bedre med Årgang Askim

Gjennom årene har vi testet og latt modne mange forskjellige smaker og smaskombinasjoner. Seks av disse er håndplukket til Årgangserien.

ÅRGANG EPLE & ARONIA

ÅRGANG SUMMERRED

ÅRGANG GRAVENSTEIN

ÅRGANG EPLE & INGEFÆR

ÅRGANG AROMA

MUSSERENDE EPLE & KIRSEBÆR





Årgang ASKIM

ÅRGANG EPLE & ARONIA

Delikat, med balansert sødme.

Anbefalte retter

- Helgrillet kylling
- Gode håndverkspølser
- Andebryst med rødbeter og bjørnebær
- Svineschnitzel med kantareller og tyttebær
- Burger med briochebrød andeconfit og rødkål
- Pizza med n'duja

Dette er en ypperlig erstatning til en slank og saftig rødvin og vil kunne takle mange ulike retter. Alt fra spekemat og gode håndverkspølser til retter med svin, and eller kylling. Lett avkjølt vil den være perfekt som aperitiff sammen med god spekemat eller til sommerens grillretter.

Svakt uklar, dyp rubinrød farge. Delikat og lett aromatisk duft av røde bær som tranebær og aronia. Litt innslag av urter og lyng. Syrefrisk og livlig munnfølelse med toner av røde hagebær, urter og røde høstepler. Slank og lett kropp med balansert sødme.



Årgang ASKIM

ÅRGANG EPLE & INGEFÆR

Ren og distinkt ingefærtone.

Anbefalte retter

- Pokebowl med laks
- Misoglasert torsk med pak choy
- Laks og klassisk agurksalat
- Grillede nakkekoteletter, brokkolini og potetmos
- Fritert kylling
- Sushi
- Gulrotkake

Her setter ingefær virkelig føringen for hva man kan servere mosten til. **De krydrede ingefærtone**ne kan enten være en kledelig **kontrast til maten** eller man kan bruke ingefær i selve retten også. Sushi, hvit fisk, kylling og svin er alle selvskrevede kandidater. Perfekt som base for mocktails, eller en varm vintergløgg!

Uklar, lavmettet gul farge. Aromatisk duft med en ren og distinkt ingefærtone. Frisk og fyldig eplemost med et varmende og krydret preg av ingefær. Flott balanse mellom sødmefulle epler og intens ingefær. Lang og krydret ettersmak.



Årgang
ASKIM

MUSSERENDE EPLE & KIRSEBÆR

Et sprudlende innslag.

Anbefalte retter

- Salat med rødbete, appelsin, granateple, feta og pistasje
- Borscht, rødbetesuppe med rømme og dill
- Andebryst med kirsebær
- Juleribbe med rødkål
- Mørk sjokolademousse med kirsebær og hasselnøtter

Musserende Eple & Kirsebær er en utrolig spennende sprudlende most å sette til mat da boblene renser opp og gir et friskt innslag. Den er syrefrisk, men med et jordlig touch og balanserende sødme fra modne kirsebær. De røde bæertonene gjør den ypperlig til retter med lyst kjøtt som and, eller med spekemat og oster.

Klar, lys rød farge. Delikat og aromatisk duft med en klar kirsebærtone og litt røde epler i bakkant. Et lite jordlig touch gir kompleksitet. I munnen er mosten syrefrisk med en elegant mousse. Pen balanse mellom syre og sødmefulle kirsebær.



Årgang ASKIM

ÅRGANG GRAVENSTEIN

Aromatisk og nostalgisk, dyp gul.

Anbefalte retter

- Bakt torsk med brunet smør, kapers, sitron og persille
- Svinenakke med stekte epler og sauerkraut
- Til ribba på julaften
- Thailandsk grønn curry
- Indiske kyllingretter, som butter chicken, korma eller tikka masala

Dette er en smaksrik eplemost som er svært anvendelig til mange ulike typer mat. Svin- eller kyllingretter med litt sødme i tilbehøret vil være en perfekt match til denne. Det samme gjelder fisk som bakt torsk med brunet smør, kapers, sitron og persille. Sødmen vil gjøre den nydelig til retter med litt chili- og krydderhete.

Uklar, dyp gul farge. Aromatisk, nostalgisk og tiltalende duft av norske høstepler og litt krydder. Syrlig og aromatisk munnfølelse med delikat og balansert sødme. Dyp, konsentrert frukt — energisk. Lang avslutning med flott balanse mellom sødme og syre.



Årgang ASKIM

ÅRGANG SUMMERRED

Klar, filtrert most — elegant duft.

Anbefalte retter

- Crudo av hvit fisk
- Som aperitiff med spekepølser, oliven og nøtter
- Salat med chevre og rødbete
- Pokebowl med laks
- Cæsarsalat
- Til oster som brie, camembert og chevre

En skikkelig allrounder med litt mindre sødme og lettere kropp enn Aroma og Gravenstein; Valg av mat vil være av den litt lettere og mer elegante sorten, men det er nok konsentrasjon av frukt her til å takle litt mer trøkk også. Sushi, hvit fisk, laks, skalldyr og lette kjøttretter vil være topp. Litt chili og krydder går også fint.

Klar, filtrert most . Elegant duft med en ren og klar tone av norske, røde høstepler. Syrefrisk og delikat munnfølelse med en pen balanse. Lang og ren ettersmak med en kledelig bitterhet i avslutningen.



Årgang ASKIM

ÅRGANG AROMA

Rund, syrefrisk med flott balansert sødme.

Anbefalte retter

- Hvit pizza med chevre, timian, honning og chili
- Porchetta
- Salsiccia-pølser med en fenikkel- og appelsinsalat
- Kylling med estragon- og sennepssaus
- Bao buns med svineribbe, agurk, hoisin og koriander

Årgang Aroma er en syrefrisk og balansert eplemost med toner av honning og blomster. Den vil kunne takle mange ulike retter, alt fra fisk og skalldyr til kylling, svin og ost. Den naturlige frukt-sødmen i mosten vil også takle både chili og krydder og vil være **knall til asiatiske retter.**

Uklar, dyp gyldengul farge. Floral og elegant duft som delikate epletoner. Søte epler, blomster og honning. Rund og syrefrisk med flott balansert sødme. Aromatisk og delikat. Lang ettersmak med toner av saftige og smaksrike epler.



Årgang **ASKIM**

Hver Årgang er forskjellig akkurat som hver sommer er det. Felles for Årgang Askim Eplemoster er at balansen mellom smakene er utviklet for å bli det beste selskap til god mat.

God mat blir enda bedre med Årgang Askim