



SALTGURKA

På Gnesta Bränneri rekommenderar man att ta Edmans Vodka med en bit saltgurka för att uppnå den ultimata smakupplevelsen. Nedan följer därför ett recept på just saltgurka:

Skär bort ändarna på en gurka och dela den i tre delar. Lägg sedan gurkbittarna tillsammans med ett par teskedar salt och en tesked socker samt några kvistar dill i en plastpåse. Knyt påsen, skaka den och förvara den i kylan över natten. Skär upp i stavar och servera.

Gnesta Bränneri

Vodka i liten skala

Idén till att starta Gnesta Bränneri föddes på midsommardagen 2004. De som formade tanken om ett eget bränneri var Ronny, Kerstin, Jimmy och Carina och efter ett tjugotal myndighetsbeslut och hårt arbete har idén idag blivit verklighet. Nu står bränneriet färdigt i ett rött hus strax utanför Gnesta. Därinne finner man en vacker kopparpanna samt allt som oftast Malin Edman som för hand tappar upp och etiketterar Edmans Vodka.

Edmans Vodka

Edmans Vodka är en mjuk och mild vetevodka som är dubbeldestillerad och håller 37,5 procent. Vattnet kommer från den egna brunnen och vetet från Hallsta Gård precis i närheten. För Gnesta Bränneri är det en självklarhet att arbeta med leverantörer från regionen och det är endast själva flaskorna som inte tillverkas i bränneriets direkta närhet. Vodkan buteljeras i 70-, 37,5- samt 5 centiliterflaskor och i framtiden planerar Gnesta Bränneri även att krydda sin egen julsnapss med en än så länge hemlig kryddning.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se