



FREDERIKSDAL

FREDERIKSDAL

ØKOLOGISK KIRSEBÆRSAFT



SMAGEN AF SUNDHED – ØKOLOGISK OG INTENS

Frederiksdals økologiske kirsebærsaft har en dyb og intens smag af kirsebær. Saften er produceret af den unikke danske Stevnskirsebær udelukkende fra Godsets egne plantager.

Stevnskirsebæret er rigt på syre, sukker og antioxidanter, det giver saften en komplekst og koncentreret smag.

Den økologiske kirsebærsaft fra Frederiksdal er koldpresset og uden tilsat sukker.

Kirsebærsaften holder sig mindst seks uger efter åbning, hvis den opbevares køligt.



FORFRISKENDE OG LÆSKENDE

Frederiksdals Kirsebærsaft kan nydes rent eventuelt med isterninger og en appelsinskive, men kan også fortyndes med vand eller dansk vand, og nydes som lækende saft.

ALKOHOLFRI ALTERNATIV

Skal festen være uden alkohol, så er Frederiksdals kirsebærsaft perfekt – enten som alternativ til vin eller som del af en cocktail. Mix den økologiske kirsebærsaft med tonic, masser af is og en appelsinskive og du har den perfekte velkomstdrink eller alkoholfrie cocktail.

Frederiksdal.com





FREDERIKSDAL

frederiksdal.com



Frederiksdal Kirsebærvin er dansk vin i verdensklasse. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på det unikke Stevnskirsebær – Nordens drue.

Frederiksdal Kirsebærvin producerer udelukkende vin af kirsebær fra egne plantager.

Som de første i verden producerer den danske vingård kvalitetsvine af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundredes vinproduktion, hvor vinene lagres på egetræsfade – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Frederiksdal Kirsebærvin udvider din horisont og forkæler dine smagsløg – det gør Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

CHERISH THE CHERRY