Pressinformation februari 2017  
 **En frisk smak med sting – Citron & Ingefära**

**Lagom i februari utökar Kiviks Musteri sin serie Naturens Bästa med en ny smak – Citron & Ingefära. En frisk smak med sting!**



Kombinationen citron och ingefära är en smakkombination som man idag hittar på många moderna juicebarer och i många mat- och dryckesrecept. Naturens Bästa Citron & Ingefära har en väl avvägd balans mellan syra, sötma och kryddighet, och är både uppfriskande och törstsläckande.  
  
Likt alla andra drycker i serien Naturens Bästa har den inget tillsatt socker och innehåller 40 % frukt.

* Citronerna ger frisk syrlighet, ingefäran ett fräscht sting och äppeljuicen balanserar upp syran. Den smakar som friskheten själv! säger Susanne Harde, produktchef Kiviks Musteri.

Både citronen och ingefäran tillhör några av naturens bästa nyttigheter. Citronen innehåller bl.a C-vitamin och ingefäran är en ört som i tusentals år har använts i såväl matlagning som för sina hälsokvalitéer.

Naturens Bästa Citron/Ingefära är tillverkad på Österlen på Kiviks Musteri.  
  
**Lanseras**: 13 februari 2017  
**Cirkapris:** 21,90 kr  
**Finns**: i dagligvaruhandeln och på våra besöksmål i Kivik och på Solnäs Gård utanför Lund.

På vår hemsida kan man läsa mer om alla de goda smakerna i Naturens Bästa-serien från Kiviks Musteri [www.kiviksmusteri.se](http://www.kiviksmusteri.se/)

**För mer information och varuprov kontakta:**

Susanne Harde*Produktchef**Kiviks Musteri AB*Tel: 0414-719 92  Mobil: 072-52 71 976E-mail: [susanne.harde@kiviksmusteri.se](mailto:susanne.harde@kiviksmusteri.se)

Kiviks Musteri på MyNewsdesk: <http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/kiviks_musteri_ab>

*Kiviks Musteri förädlar frukt och bär. Vi vet hur man bäst bevarar den goda nyskördade smaken och värnar om allt som är bra i frukt och bär, om välbefinnande och en hållbar framtid – med fyra generationers samlade kunskap, hantverk och nyfikenhet.*

*I Kivik, där Österlen möter Hanöbuktens kritvita stränder, planterade Henric Åkesson 1888 de äppelträd som skulle bli Sveriges första yrkesmässiga fruktodling. Han lade samtidigt grunden till familjeföretaget Kiviks Musteri. Idag är platsen ett populärt besöksmål, med fler än 200.000 människor som varje år vill uppleva Musteributiken, Restaurang Kärnhuset, Äpplets Hus, Stinas Café, våra vackra trädgårdar och äppelodlingar. Kiviks Musteri driver också Solnäs Gård utanför Lund, en av Sveriges största fruktodlingar med gårdsbutik och café. Vi är idag Nordens ledande musteri med tillverkning i Kivik, Stenhamra och Kristvallabrunn.*