



Pressemeddelelse

4. december 2013

Nye glæder fra Molbordet: Æblechutney & æblemost

Det lokale fødevarenetværk Molbordet kan nu med stolthed præsentere endnu to produkter: En æblechutney og en æblemost. Dermed har Molbordet nu sendt tre forskellige produkter på markedet, og ambitionen er, at flere skal følge efter!

Sidste efterår kunne Molbordet stolt præsentere det første resultat af samarbejdet i netværket: En jordbærmarmelade, som var blevet til et i forbilledligt samarbejde mellem Trines Grønt i Auning, Jakob Vinkler fra Smag i Ebeltoft og Lars Frederiksen hos Woodshade Organics: Trines Grønt leverede jordbærrene, Jakob Vinkler lavede opskriften og Lars Frederiksen kogte marmeladen. Marmeladen blev solgt hos "Hos Walter i Ebeltoft og SuperBest i Rønne samt et par udvalgte steder. Det blev en rigtig positiv oplevelse for medlemmerne i Molbordet - og gav liv til drømmene om at få flere af Molbordets produkter på hylderne!

Må vi præsentere:

Molbordets økologiske æblechutney

Molbordets æblechutney er udviklet af Jette Christensen fra Glascafeen, Glasmuseet i Ebeltoft. Jette har arbejde med at finde den helt rigtige balance mellem de søde æbler og krydderierne, som bla. tæller rosmarin, stjerneanis og korianderfrø. Resultatet er en spændende chutney med sødme og kant, som både kan bruges som en utraditionel marmelade på morgenbordet og til salater og kødretter. Chutnyen er produceret på chokoladefabrikken Woodshade Organics i Vrinnars, hvor den også er fyldt i glas.

Molbordets æblemost

Molbordets æblemost er naturligvis produceret hos Ebeltoft Gårdbryggeri, hvor Peder Zacho har tryllet den bedste smag ud af æblerne. Han har endda lavet en lille film fra tapningen af den nye most, som kan ses her: <http://www.youtube.com/watch?v=Mzw3CC9h3gY>

Både chutneyen og æblemosten sælges hos "Hos Walter" og SuperBest allerede nu. Begge dele til en pris af kr. 39,50,-

-Vi er simpelthen så stolte af, at det er lykkedes vores lille netværk at få to nye produkter ud i butikkerne! Vi har altid arbejdet meget med kvalitet og vil ikke gå på kompromis med smagen. Både chutneyen og æblemoster ligger i fuldstændig forlængelse af, hvad Molbordet står for, fortæller Rene Povlsen, Superbest & formand for Molbordet.

–Molbordet har udviklet sig til et stærkt lille netværk, hvor venskaber, glæden ved at være sammen og det forretningsmæssige går hånd i hånd. Det er blevet et vigtigt netværk for os alle sammen, og vi har allerede flere spændende projekter på tegnebrættet, som vi skal i gang med.

Molbordets julekurve

Molbordet gentager successen fra sidste år med salg af julekurve. Julekurvene er et godt bud på en smagfuld lokalpatriotisk julegave til venner, medarbejdere og forretningsforbindelser. I kurvene er pakket nogle af Molbordets lækkerier fra bl.a. Woodshade Organics, Malabar, SMAG, Mjødgaard, Ebeltoft Gårdbryggeri, Lille Raneladegaard & Slagteren i Superbest i Rønne. Kurvene kan bestilles hos SuperBest i Rønne og Hos Walter i Ebeltoft. Se mere om kurvene på molbordet.dk

Fakta om Molbordet

Fødevarerenetværket Molbordet tæller 11 fødevarerivirksomheder, der sætter overliggeren højt, når det gælder kvaliteten af det, som vi går og putter i munden. I netværket findes både producenter, butikker og restauratører. Se mere om netværket på www.molbordet.dk og facebook.com/molbordet

Yderligere information om Molbordet & Molbordets marmelade

René Povlsen, formand for Molbordet	Tlf. 2122 1166
Jette Christensen, Glascafeen	Tlf. 2142 1186
Peder Zacho, Ebeltoft Gårdbryggeri	Tlf. 4011 0366