



## Blåbärsgrädde utan kolhydrater – med Aromhusets Vispgrädde Arom Blåbär

**Gert Strand AB lanserar sin nya storsatsning Aromhusets Vispgräddearomer där Vispgrädde Arom Blåbär är den som kanske känns mest spännande av smakerna.**

Det är väldigt roligt att en av de tre smaker som kommer ut är just blåbär eftersom att blåbäret är det bär som känns allra mest svenskt. Blåbär passar utmärkt i pajer, till tårter, i muffins, drycker, tillsammans med glass eller – såklart – tillsammans med enbart vispgrädde.

Blåbäret är ett av våra godaste bär och går faktiskt inte att få tag på överallt på jorden. Blåbäret är inte surt, till skillnad från många andra bär, utan mildt, sött och lite skogigt i smaken, utan att vara för påträngande. Vad är godare än en varm blåbärspaj med en klick vispgrädde till?

Vi svenskar gillar att baka och accessoarerna för framgångsrik bakning blir allt fler. Vi vill ha vackra fat att servera våra godsaker på och söta formar att baka våra muffins i. Helst ska skålarna vi vispar vår grädde i vara tilltalande för ögat och om inte bakverket man lägger ner så mycket tid på blir tillfredsställande för såväl smaklökar som för ögonen så är besvikelsen ett faktum.

Sötsaker, bakverk och andra mumsiga saker är något de flesta av oss känner ganska passionerat för. Med Aromhusets Vispgrädde Arom Blåbär kan man bjuda på sötsaker tillsammans med god grädde som både smakar blåbär och ger grädden en härlig blå färg. Det blir så vackert och gott med väldigt enkla – och billiga! – medel.

Vispgräddearomerna blandar man med den ovispade grädden och vill man ha söt grädde så tillsätter man socker eller sötningsmedel. Om man blandar sin vispgrädde i en gräddsifon så gäller det att sockret eller sötningsmedlet som man använder är i flytande form eftersom sockerkristaller annars kan leda till att sifonen inte fungerar som den ska.

När det gäller dosering av vispgräddearomerna så rekommenderar Gert Strand – aromernas upphovsman – en full kapsyl per 2 dl ovispad grädde. Vill man ha mer smak så kan man ha i lite mer, men detta mått är faktiskt väldigt lagom. Varje aromflaska innehåller 30 ml och en kapsyl 3 ml, så flaskan räcker till ca 20 dl grädde.

Om man följer någon form av låg-kolhydratdiet så är vispgräddearomerna som en liten skänk från ovan eftersom att de varken innehåller socker eller sötningsmedel. Man kan alltså äta hur mycket blåbärsgrädde som helst utan att svika sin diet. Med någon droppe Sucralose sötningsmedel, som för övrigt också finns i Gert Strand AB:s sortiment, så blir grädden som ett helt bakverk. Vill man lyxa till det så kan man tillsätta lite färska bär och/eller hackade nötter.

Aromhuset är varumärket under vilket vispgräddearomerna lanseras. Tidigare har detta varumärke endast sålt bordsvattenaromer och kaffearomer, men nu tillkommer alltså detta nya och välkomnade koncept. Tillsammans med Blåbär lanseras också Jordgubbe och Choklad bland vispgräddearomerna och vill man experimentera lite så kan man blanda Jordgubbe med Blåbär och få en lilafärgad grädde med smak av bärmix. Vispgrädde Arom Choklad är godast på egen hand och gör de andra klara färgerna grumliga om man blandar dem med varandra.

Vispgrädde Arom Blåbär, plus allt annat ur Aromhusets sortiment, finns att köpa online på [www.allt-fraktfritt.com](http://www.allt-fraktfritt.com).

För ytterligare information: tillverkas av Gert Strand AB och säljs över hela landet i välsorterade butiker, bl.a. här <http://allt-fraktfritt.com/aromer-for-vispgradde-82/30-ml-83/vispgradde-arom-blabar-30-ml-725.html>

Thomas Ström  
Epost: [thomas \(at\) aromhuset.com](mailto:thomas(at)aromhuset.com)  
Tel 040-620 21 86  
Fax 040-18 30 25  
[www.gertstrand.se](http://www.gertstrand.se)

Gert Strand AB är ett innovationsföretag som utvecklar och levererar produkter framför allt till bryggeri och dryckesindustrin, främst utomlands. Många produkter packas också i konsumentpack.