

Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe ger kalorifri smak och färg åt grädden

Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe ger bakverk, efterrätter, tårter och andra sötsaker både god smak och söt färg.

Gräddaromen går att använda i både flytande grädde och vispgrädde och gör sig utmärkt i en gräddsifon. Gräddaromen Jordgubbe innehåller inget socker och inte heller något sötningsmedel, men rik och fyllig smak av vårt älskade röda bär.

Aromhuset har tidigare gett ut bordsvattenaromer och kaffearomer och nu fortsätter man alltså med aromer framtagna speciellt för vispgrädde. Det finns tre aromer i vispgräddeserien – Jordgubbe, Choklad och Blåbär.

Vispgrädde Arom Jordgubbe ([bild här](#)) ger grädden smak av jordgubbe och en härlig, rosa färg. Man doserar enligt anvisningarna (eller möjligen lite extra om man vill ha mer smak eller intensivare färg) vilka är en kapsyl per två deciliter flytande grädde. En kapsyl rymmer tre ml arom, vilket är en tiondel av den lilla flaskans innehåll. En flaska av Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe räcker alltså till ca 20 liter grädde. På www.allt-fraktfritt.com kan man köpa alla Aromhusets smaker till bra priser.

De flesta av oss älskar sötsaker och försöker man hålla igen lite så är det ofta något gott då och då som verkligen saknas i ens liv. Dieter som Atkins och LCHF har vunnit många anhängare de senaste åren, men eftersom att de utesluter kolhydrater så är allting som innehåller socker förbjudet. Vispgrädde är dock bara fett och med lite smak från Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe så blir grädden både smaskig och festlig. Lite hackade nötter och jordgubbsgrädde är minsann ingen dålig «sötsak» och vill man trots allt ändå ha sötma så kan man söta den smaksatta grädden med lite sucralose, som också finns att köpa genom Gert Strand AB.

Grädde funkar till väldigt många olika saker, allt från tårter till glass, kakor, på kaffet, i den varma chokladen, tillsammans med bär eller nötter, eller bara helt för sig själv. Man kan söta grädden för att ge den mer smak, eller så kan man låta den vara naturell, både och är gott. När man smaksätter sin grädde så ger man grädden samtidigt färg, Vispgrädde Arom Jordgubbe gör ens grädde rosa vilket blir extra festligt tillsammans med färska bär, på glass, eller på en födelsedagstårta.

Vispgrädde kan antingen vispas för hand, med elvisp eller i en gräddsifon. Att vispa grädde för hand tar tid, de flesta av oss har idag en elvisp. En gräddsifon är dock ännu enklare att använda och dessutom blir grädden proffsigt skulpterad utan att man varken behöver kladda, träna eller få en hel drös med extra disk efter bakandet. När man använder en gräddsifon så håller man bara i vispgräddearomen tillsammans med grädden innan man sätter i gasampullen, så blandas de med varandra i själva sifonen. På enkelt vis kan man skapa bakelser som ser bageriproffsiga ut samtidigt som de smakar himmelskt, det är verkligen roligt! De bör dock serveras direkt eftersom grädden snabbt sjunker.

Tycker man om vispgrädde och gillar att festa till det då och då, eller om man har en genuin passion för sötsaker och bakverk så är Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe verkligen ett välkommet tillskott i skafferiet.

[Aromhusets Vispgrädde Arom Jordgubbe](#) och resterande smaker ur sortimentet, gräddaromerna och sötningsmedlet Sucralose går alla att köpa i välsorterade butiker eller online, t.ex. här www.allt-fraktfritt.com

Thomas Ström
Epost: thomas@aromhuset.com
Tel 040-620 21 86
Fax 040-18 30 25
www.aromhuset.com

Gert Strand AB är ett innovationsföretag som utvecklar och levererar produkter till livsmedelsindustrin, bryggeri och dryckesindustrin. Många produkter packas också i konsumentpack. Aromerna säljs till bryggerier i bulkförpackning och till konsumenter i flaskor. Kvalitets- och miljösystem är GMP Egenkontrollen med HACCP. Gert Strand AB innehar Soliditet AAA-rating.