

## Långviks Krydderi & handel

# Möja Aquavit



Ur ett möte mellan en gammal sjöman från Möja och en ung visionär från Stockholm föddes en idé som med tiden skulle leda fram till en småskalig förädlingsanläggning. Det kulturhistoriska arvet förs vidare med vad naturen har att erbjuda.

Möja Taffel, Möja Aquavit och Möja Vodka är produkter från skärgården. Det handlar om inspiration!

Möja Aquavit är en komposition av de klassiska kryddorna kummin, anis och fänkål, tillsammans med en svag ton av ekfat. Smakerna förenas på en bas av den spanska körveln, en anrik medicinalört som idag växer vilt i Stockholms skärgård. Ett arv från våra förfäder.

Möja Aquavit tillverkas på skärgårdsön och fraktas med båt till Stockholm, som i alla tider!.

Möja Aquavit serveras till det klassiska svenska smörgåsbordet, även fisk- och skaldjursrätter.

Producent	Långviks Krydderi & handel
Website	<a href="http://www.mojavodka.se">www.mojavodka.se</a>
Namn	Möja Aquavit
Artikelnr/Förpackning	<b>MA50</b> ( SB:nr 86332-02 ) 50 cl, 12 flaskor/låda
Land/Region/Apellation	Sverige, Möja, Långvik
Geografi	Möja ligger i Stockholms ytterskärgård.
Karaktär	Kraftig och påtagligt kryddig smak av kummin, anis och viss sötma, något inslag av ekfat. Len konsistens med god längd.
Passar till	Klassiskt smörgåsbord, fisk och skaldjur.
Serveringstemperatur	Rumstempererad alt kyld, 10-12 grader som snaps
Destilleriansvarig	Joakim Kihlberg
Råvara	Sädessprit
Tillsats	Spansk körvel, kummin, anis, fänkål, sirap
Skörd	Spansk körvel lokalt, för hand
Framställning	Örterna macererar i sprit varpå bildas extrakt som får mognadslagras. Dessa bereds därefter varsamt till färdig produkt enl recept, samt spädes med vatten från egen källa till 39,5%. Möja Aquavit mognar en tid innan buteljering.
Lagring	0 – 1 år



### Kontakt:

Långviks Krydderi & handel, Långvik, 130 43 Möja  
Tel. 0736-556699, [langvik@krydderi.se](mailto:langvik@krydderi.se), [www.mojavodka.se](http://www.mojavodka.se)