



GULDBORGSUND

PRESSEMEDDELELSE

Fire herregårde på Falster bag Danmarks bedste æblemost.

Med nomineringen i kategorien drikkevarer på Skandinaviens største fødevaremesse Foodexpo i Herning, har Guldborgsund Frugt ApS, lagt sig i front med dansk produktion af koldpresset ufiltreret æblemost.

"Det særlige ved vores koldpressede ufiltrerede æblemost er, at vi holder hver æblesort for sig, hvormed man kan opleve den enkelte æblesorts smag. De enkelte varianter er den rene rå most, pasteuriseret og uden tilsætning af nogen art. Med andre ord kan vi lave most smagning på lige fod med, at man laver vinsmagning. Er man til det syrlige eller søde eller midt imellem, har vi noget for enhver smag"; siger Lars Hvidtfeldt fra Guldborgsund Frugt ApS.

En fælles passion for æbler, et mildt og lyst klima og masser af omhu er baggrunden for Guldborgsund Frugt's bestræbelser på at skabe det perfekte æble og den perfekte koldpressede ufiltrerede æblemost.

Fire gode venner og naboer ved Guldborgsund på Falster har slået sig sammen om et ambitiøst projekt: I et fællesskab under navnet Guldborgsund Frugt ApS, vil de dyrke og sælge de bedste spiseæbler og koldpressede ufiltrerede æblemost der kan opdrives i Danmark.

"Ideen til Guldborgsund Frugt ApS kom af, at der tidligere gennem flere århundreder har været dyrket frugt på kanterne omkring Guldborgsund, hvor vi bor. Det skyldes det gode klima og de mange lyse timer, som giver optimale betingelser for at frembringe sprøde, saftige og søde æbler. Vores fire nabogårde hørte oprindeligt sammen under storgodset Vennerslund, så vi syntes, at det var oplagt at vi slog os sammen for at genoplive den gamle tradition med at dyrke frugt på egnen," fortæller Lars Hvidtfeldt fra Guldborgsund Frugt ApS.

Sammen med Ulrik Nobel, Axel Castenschiold og Kim Brockenhuus- Schack har han plantet mere end 32 hektar til med æbletræer, som dyrkes i et fællesskab mellem de fire herregårde. Arbejdet med æbletræerne bygger på en fælles passion for at skabe det perfekte æble, og allerede fra træerne springer i blomst, til frugten håndhøstes, arbejdes der på at skabe de optimale forhold for frugten. Blandt andet er træerne med inspiration fra vindyrkning plantet i espalier for at sikre mest lys, og der bruges grundvand fra herregårdenes egne borer til drypvanding i løbet af hele vækstsæsonen.

"Danskerne kan godt smage forskel, når fødevarer er skabt med omhu. Og netop æbler giver meget tilbage i form af saft, sødme og sprødhed, hvis man gør sig umage med dem. Vi kan allerede nu mærke, at folk siger ja tak til vores æbler og koldpressede ufiltrerede æblemost og den måde, vi har valgt at skabe det på," siger Lars Hvidtfeldt.

Yderligere oplysninger om Guldborgsund Frugt ApS fås ved henvendelse til Lars Hvidtfeldt tlf. 26 84 10 54, eller [www. Guldaebler.dk](http://www.Guldaebler.dk)