



# ORI SAKE

## DIMMORNAS SAKE

*Japansk sake av typ Nigori (grovfiltrerad)*

**Nihon-shu**, japanskt risvin, sake.

**Kvalitetsbeteckning: Nigori** (innebär att sediment från riset först filtreras bort och sedan åter tillsätts i förädlad form, vilket ger en karaktär liknande den grovfiltrerade typen Nigori).

Denna sake är bryggd på ris polerat till 70%.

**Ingredienser: ris, kojiris** (mältat ris), vatten.

**Torrhet: -5,5** (på skalan +10, mycket torr, till -10, mycket söt).

**Alkoholhalt: 14,6%vol.**

*Nigori* passar till friterade eller kryddstarka rätter samt sauterad eller grillad fisk, kan med fördel njutas som aperitif. Flaskan bör skakas försiktigt före servering för att fördela sedimentet.

*Ori Sake* är halvsöt med inslag av kokos, bittermandel och tropiska frukter som papaya, lyché och carambole.

Kvalitetssake skall serveras kyld, 10°- 14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 3 veckor.

Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 2 år

Bryggd av *Heiwa Shuzo Co Ltd Kainan, Wakayama, Japan*

Ursprungsland Japan.

Importerad av



**AKEBONO UNLIMITED AB**

Åke Nordgren  
Telefon +46 8 695 12 16  
Fax +46 8 695 12 11  
Mobil +46 70 759 01 15  
E-mail ake@akebono.se

Warfvinges väg 34, Stockholm  
Box 30186, SE-104 25 Stockholm, Sweden  
VAT 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

Mer om japansk kvalitets-sake finns på [www.akebono.se](http://www.akebono.se) och [www.sake.se](http://www.sake.se)

Flaskstorlek  
720ml, 1,8l

