

2008

GRILL-TESTEN

2008

Frisk Sangria og kraftfuld Chili-Hvidløgssauce

Mika Trading bød ved dette års grill-test på to nye spændende produkter

Årets flotte nyheder fra Mika Trading var en sprudlende "ready to drink" Sangria i handy portions-flaske og en chili-hvidløgssauce med saft og kraft og mange anvendel-

sesmuligheder. Begge produkter begejstrede testfamilierne så meget at de fik den flotte gennemsnitskarakter 4,86 og dermed blev Superprodukter.

Her kommer forbrugerfamiliernes kommentarer med karakterer i parentes:

AF GITTE ACKERMANN

Frisante Sangria

(Gennemsnit 4,86)

Familien Verland (4): - Herlig frisk og lækende sommerdrik, der lige er til at gå til. Kan drikkes som den er og lige til at tage med på tur ud i det grønne.

Familien Petterson (4): - Vi kender kun Sangria med frisk frugt i. Denne variation er sommerlig med smag af citrus og rødvin, og den skal nydes afkølet.

Familien Polack (4): - Bestemt en spændende drik til de lune sommeraftener. Frisk og liflig i smagen. Bør nydes iskold.

Familien Brinck (5): - En meget særpræget drik med god smag af vin og frugt. Flot og handy flaske, der er nem at tage med på tur.

Familien Gogtaph/Larsen (6): - Ualmindelig frisk, sommerlig og liflig sommerdrik. Absolut en drik, der egner sig til sommerens udendørs liv. Flot og bemærkelsesværdig flaske.

Familien Wessel (5): - Flot rød kølig og lækende sommerdrik med smag af frisk frugt og rødvin. Det er smart, at ingredienserne

er blandet, så man kan drikke sangriaen som den er.

Alice Frederiksen (6): - Dejlig frisk sommerdrik, frisk og liflig smag der leder tankerne hen på Spaniens sol og varme. Absolut en drik, som jeg gerne vil nyde igen.



Test-vinder

Chili Hvidløgssauce

(Gennemsnit 4,86)

Familien Verland (4): - God og stærk sauce velegnet som dressing på burgerbollen er som marinade til kødet der skal grilles.

Familien Petterson (5): - Rigtig god og stærk sauce hvor både hvidløg og chilien smages. Kan bruges både som dip og til at marinere kødet.

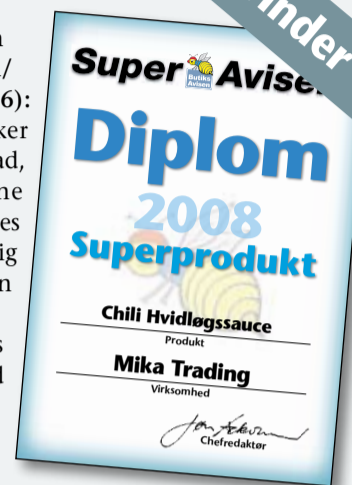
Familien Polack (4): - Kraftig smag af de to hovedingredienser, hvor specielt chilien brænder på læberne. Det er ikke nemt at dosere fra glasflasken.

Familien Brinck (5): - Absolut en spændende og stærk sauce til sommerens grillaftener. Sauce bider rigtig godt på tungen.

Familien Gogtaph/Larsen (6): - Vi elsker stærk mad, så denne sauce synes vi er rigtig god. Den kan anvendes både kold og varm.

Familien Wessel (5): - Smagen er stærk og rigtig god og sauce kan bruges både i burgerbollen og til at pensle kødet, der skal på grillen.

Alice Frederiksen (5): - Flot orange farvet stærk chili hvidløgssauce velegnet til at pensle det lidt mere neutrale kødvalg til grillen. Vil klæde alt fjerkræ. Smagen er stærk og god af både chili og hvidløg.



Test-vinder

Announce

Skala: 2= Kunne have været bedre, 3= Acceptabel, 4= God, 5= Meget god, 6= Fremragende. Ved en gennemsnitskarakter på 4,75 eller der over udnævnes produktet til Superprodukt og ved 5,30 kommer produktet i Hall of Fame.

Alice Frederiksen: - Dejlig frisk sommerdrik, frisk og liflig smag der leder tankerne hen på Spaniens sol og varme.

VI SØGER EN STOR KØBMANDSBUTIK

Vi har igennem 21 år drevet en meget stor servicestation som vi nu har afhændet. Vi ønsker fortsat at være selvstændige, og søger derfor en stor købmandsbutik på sjælland.

Send oplysninger / materiale til vores revisor på billetmærke: 250.

Al henvendelse vil selvfølgelig blive behandlet fortroligt.

Vi dyrker din sundhed

Urtetekets grillsalt giver kødet en fantastisk smag - det styrker din økologiske samvittighed og så er det sundt!



urteteket

Guldbjergvej 17 - 5400 Bogense - tel 64842500

Flot testresultat skal sælge Coops Premium kød

Coop Danmark har som det fremgår af Super Avisen i denne udgave fået testet bøfene Entrecote og Rib Eye af det australske oksekød Premium, som sælges i SuperBrugsen.

Kødet til testen blev leveret af SuperBrugsen i Tølløse. Det flotte testresultat

kan nu ses i butikken i form af Hall of Fame diplomerne, der er sat op ved kølemontren med Premium kødet. Det bliver spændende at følge salgsudviklingen på Premium kødet i SuperBrugsen i Tølløse i den nærmeste fremtid.

AF JØRN ACKEMANN



Diplomerne ved kølemontren for Premium oksekød fortæller kunderne, at her er der tale om virkelig velsmagende oksekød af høj kvalitet. (Foto: ackermann press)