



Culinar ertre russiske ferdig kokt 220 g

Tradisjonsrikt tilbehør til vilt.

Russiske ertre har lang tradisjon i norsk og internasjonal matlaging, og er ansett for å være det mest eksklusive tilbehør til alle typer viltretter. Russiske ertre er en del av norsk matkulturhistorie og er blant annet beskrevet i Stor Kokebok av Henriette Schönberg Erken tidlig på 1900-tallet. Produksjon av russiske ertre har foregått med en helt spesiell prosess slik at den fremkaller de helt spesielle og karakteristiske aromastoffene som kjennetegner russiske ertre. Disse ertene er ferdig kokt og klare til bruk, produsert i Sannidal ved Kragerø.

Produktnummer	220109
EPD-nummer	4853826
Antall i kartong	6



* 4 8 5 3 8 2 6 *

Russiske ertre er klassisk tilbehør til vilt, men du kan også sette en ekstra spiss på måltider med kalv, oksestek, kalkun og lam. Prøv også russiske ertre til lutfisk. Varm opp ertene med litt vann, smør og sukker, eller varm ertene i sausen. Ønsker du en spennende smaksvariant kan du også tilsette litt Sherry mot slutten av koketiden.

Ertene har en litt søtlig, fylldig og aromatisk smak.