



## Culinar erters russiske 100 g

### Tradisjonsrikt tilbehør til fisk og vilt.

Russiske erters har lang tradisjon i norsk og internasjonal matlaging, og er ansett for å være det mest eksklusive tilbehør til alle typer viltretter. Russiske erters 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 erters har foregått med en helt spesiell prosess slik at den fremkaller de helt spesielle og karakteristiske aromastoffene som kjennetegner russiske erters. Disse ertene er produsert i Sannidal ved Kragerø.

<b>Produktnummer</b>	220110
<b>EPD-nummer</b>	1505460
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 1 5 0 5 4 6 0 \*

Russiske erters er klassisk tilbehør til vilt, men du kan også sette en ekstra spiss på måltider med kalv, oksestek, kalkun og lam. Prøv også russiske erters til lutefisk. 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.