



## Løiten rødvingselé 200 g

### Matgelé til kjøttretter fra tradisjonsrike Løiten.

Løiten har lange tradisjoner i Norge. Løiten Brænderi ble grunnlagt i 1855, og er nå verdensberømt for sine aquaviter, puncher og likører. I 1936 begynte de også med safter, syltetøy og geléer, og under navnet Løiten AS holder de tradisjonene ved like.

<b>Produktnummer</b>	430100
<b>EPD-nummer</b>	1694397
<b>Antall i kartong</b>	8



Løiten rødvingselé er en klassisk matgelé som passer svært godt til stekt og grillet kjøtt og til julematen. Bruk den gjerne også i sauser til retter med vilt eller lam for å runde av smaken, og gi sausen et friskt preg. Du kan også bruke denne geléen til ost.

Framstilt av 42g saft per 100g ferdig produkt.

Rødvingseléen til Løiten har en fast konsistens og en dyp rød farge. Den er frisk og fylldig på smak.