



## Løiten portvingsgelé 200 g

### Matgelé til viltretter 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>	430101
<b>EPD-nummer</b>	1694348
<b>Antall i kartong</b>	8



\* 1 6 9 4 3 4 8 \*

Løiten portvingelé er en klassisk matgelé som passer til alle typer kjøtt. Bruk den gjerne også i sauser til ulike kjøttretter for å runde av smaken, og gi sausen et særpreg. Du kan også bruke denne geléen til ost som for eksempel chevre og stilton.

Framstilt av 35g portvin per 100g ferdig produkt.

Portvingeléen til Løiten har en fast konsistens og en rødbrun farge. Den er søt og fyldig på smak.