



## Mackays lemon curd 340 g

### Klassisk britisk lemon curd.

Mackays ble grunnlagt i 1938 av to brødre. I dag eies Mackays av Grant familien og holder til i Skottland. Her har de moderne produksjonslokaler hvor de produserer skotske marmelader, syltetøy og curds. Marmeladen håndledes med omsorg og under streng observasjon nettopp for å skape den perfekte hjemmelagde smaken på marmeladen. Frukten kokes over lang tid i åpne kobberkar, fordi det er det beste metallet å bruke for å oppnå mest mulig jevn temperatur over tid. Kobberkarene som brukes er laget lokalt, i nærheten av Dundee. Mackays sine produkter er tilgjengelig i over 60 land over hele verden.

<b>Produktnummer</b>	430315
<b>EPD-nummer</b>	4581161
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 4 5 8 1 1 6 1 \*

Lemon curd er en sitronkrem, som tradisjonelt fremstilles av egg, smør, sukker og sitronsaft, som langsomt kokes i vannbad på lav temperatur. Prøv lemon curd som pålegg til toast, brød, croissanter, eller bruk den som kakefyll eller sammen med annen bakst.

Har en kremet konsistens, søt og syrlig smak, og har en gylden gul farge.