

Røyland tyttebærsyltetøy krydret 160 g

Røylands krydret tyttebærsyltetøy er laget utelukkende på norske tyttebær. Syltetøyet smaker nydelig av tyttebær, kombinert med krydderne kanel, vanilje, allehånde og nellik. Krydret tyttebær er det perfekte tilbehøret til middagsretter som kjøttkaker eller skinkestek, pølser og hamburger, samt spekemat, da gjerne i kombinasjon med rømme. Tyttebærsyltetøyet lages av rene, friske, norske bær, rett fra tua. Det produseres hjemme på Røyland Gård, hvor alle produkter produseres uten konserveringsmidler og rørsukkeret og krydderet som benyttes er økologisk.

Pernilla Vea og Gunnar Sagstuen driver Røyland Gård i Engesland, i Indre Agder. Her plukkes, høstes, saftes og syltes det bær og frukter til ulike syltetøy, geléer, gløgg og saft året rundt. Det unike med Røylands produkter er at de alle baseres utelukkende på norske råvarer. De har i dag seks ulike geléer og syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Eple med granskudd, rips med vanilje samt krekling og tyttebær er gelévariantene. Syltetøyvariantene er krydret blåbær, krydret tyttebær og solbærsyltetøy med bær fra Valdres. Alle er de laget med økologisk rørsukker. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Produktnummer	430665
EPD-nummer	5709118
Antall i kartong	8

* 5 7 0 9 1 1 8 *

Krydret tyttebærsyltetøy passer godt til milde oster, desserter eller kjøttretter. Prøv den med pisket krem til vafler, eller til hjemmelagde kjøttkaker.

Fremstilt av 67 g tyttebær pr 100 g ferdig produkt.

Smaken av ekte norsk natur. Ville tyttebær krydret med nellik, vanilje og allehånde.