



## Mackays appelsinmarmelade seville 340 g

Skotsk appelsinmarmelade laget på bitre Seville appelsiner.

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 håndlages 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>	430700
<b>EPD-nummer</b>	4581195
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 4 5 8 1 1 9 5 \*

Mackays seville appelsinmarmelade er laget med ferske, hele appelsiner av typen bitterappelsin (Sevilleappelsin), hentet fra Seville, Spania. Seville blir også kalt «hjemmet til verdens beste bitre appelsiner». Marmeladen kan brukes som pålegg til toast, bakst som muffins og søtning av brød. Fungerer også utmerket som glaze til laks.

Framstilt av 25g frukt per 100g ferdig produkt. Tilsatt 65g sukker per 100 g ferdig produkt.

Marmeladen har en gylden gulfarge, er rik på biter av fruktkjøtt og smaker bittersøtt.