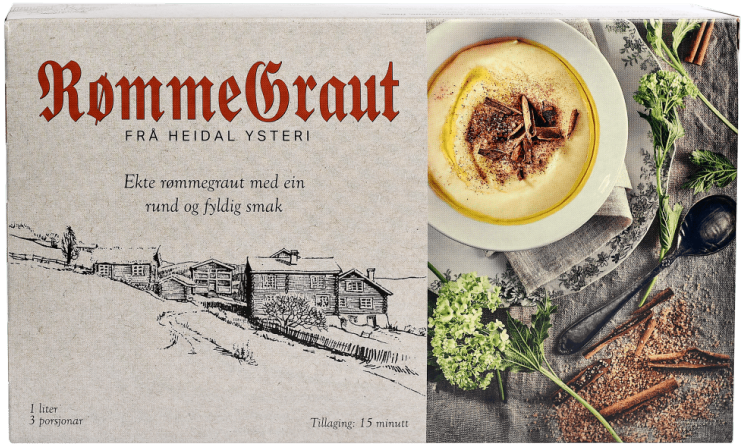


Heidal fryst rømmegrøt 1 liter

Rømmegrøt kokt med stolthet og tradisjon fra Heidal Ysteri i Gudbrandsdalen. Grøten har en fyldig, lys gul og fløyelsaktig konsistens. Rømmegrøt og spekemat har en lang tradisjon i Norge, og serveres til hverdag og større anledninger. Server rømmegrøten godt oppvarmet med kanel, sukker og fettet fra kokingen, som kommer i en egen boks. Spekemat, flatbrød og rømme serveres gjerne etter grøten. Denne pakningen på 1 liter rømmegraut gir 3 porsjoner.

Heidal ysteri ligger i Gudbrandsdalen, ved porten av Jotunheimen. Her har det blitt ystet og kinnet så lenge en kan huske, i 1920 fikk dalen sitt første dampysteri. Dette meieriet ble etter hvert til Østlandsmeieriet, kjent som Tine, og da ysteriet ble lagt ned i 1995 var det stor sorg i bygda. Det gikk ikke mange årene før Hege Krukhaug tok saken i egne hender og åpnet nye Heidal ysteri i 1999. De utvidet ysteriet for tredje gang i 2019. I dag produserer de den velkjente formosten, glatt brunost, prim og rømmegraut. I tillegg har de et bakeri og utsalg der de lager nydelige bakverk og den etter hvert så velkjente vaffel i kremmerhus.

Produktnummer	937000
EPD-nummer	4295903
Antall i kartong	9

4295903

Rømmegrøt og spekemat har en lang tradisjon i Norge, og serveres gjerne til store anledninger. Server rømmegrøten godt oppvarmet med kanel, sukker og fettet fra kokingen. Spekemat, flatbrød og rømme serveres gjerne etter grøten. Denne pakningen på 1 liter rømmegraut gir 3 porsjoner, og fettet fra kokingen kommer i en egen boks.

Heidals rømmegrøt kokes på samme oppskrift som den alltid har blitt kokt. Den er fyldig, lys gul og har en fin konsistens, og smaker akkurat slik ekte rømmegrøt skal!

Fyldighet	Skarphet	Fasthet