

Eik & Tid Norsk malteddik 250 ml

Norsk malteddik fra Eik & Tid brygget på norske råvarer og lagret på eikefat.

Eik & Tid i Oslo ble etablert i 2014 og de produserer norsk malteddik og ulike varianter av øl. De er et internasjonalt anerkjent bryggeri som har spesialisert seg på å kombinere norske råvarer og byggetradisjoner med fatlagring på eikefat. Kornet som benyttes i malteddiken dyrkes og maltes på utvalgte norske gårder før det brygges til smaksrik vørter på bryggeriet. Vørteren gjæres så med norsk gjær, eller kveik, fra Hornindal på Vestlandet. Etter gjæringen slippes det luft til på eikefatet og vørteren blir over tid til malteddik.

Produktnummer	410310
EPD-nummer	6076517
Antall i kartong	8

6076517

I tillegg til den klassiske fish & chipsen kan norsk malteddik brukes i alle retter der man ønsker en frisk syre eller mer fylde. Smaksett malteeddiken i marinader, dressinger, salater, bruning av løk, sylting, til sauser og gryter eller som en liten kickstart på morgenkvisten.

Malteddiken har en fruktig syre som er rundet av med smak av karamell og toast fra maltet. Dette skaper en fin balanse mellom syre og fylde.