



Røyland blåbærsyltetøy krydret 160 g

Et norsk blåbærsyltetøy, laget utelukkende på norske ville blåbær, tilsatt krydder blant annet for å redusere sukkermengden. Røylands krydret blåbærsyltetøy er nydelig i kombinasjon med oster som brie og blåmugg. Det passer godt til pannekaken, vaffelen, grøten, kaken eller brødsdiven. Syltetøyet er laget av blåbær fra den rene norske naturen, det er proppfullt av bær som gir en nydelig frisk og søt blåbærsmak. Produktene fra Røyland Gård produseres alle 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.

Krydret blåbærsyltetøy passer godt til milde oster, desserter, pai eller kaker. Prøv den gjerne på vaffler, pannekaker eller til varme rundstykker.

Fremstilt av 71 g blåbær per 100 g ferdig produkt.

Smaken av ekte norsk natur. Ville blåbær krydret med kanel, muskat og ingefær.

Produktnummer	430666
EPD-nummer	5709126
Antall i kartong	8

