



Heimstølen rabarbra & rødløk kompott 200 ml

Håndlaget kompott av rabarbra og rødløk.

På Heimstølen håndlages det tilbehør til ost, kjøtt og fisk. Dette tilbehøret, eller «noko affe» som de sier i Hemsedal, er laget på norske råvarer som er høstet og foredlet i sesong. Det er fokus på enkle, rene og ærlige smaker, som er ment til å komplementere ethvert måltid uten å overdøve. Heimstølen har to mantraer i sin produksjon, de er «bærekraft» og «gøttar enn prim».

Varenr.	430671
EPD nr.	5471388
Antall i kartong	6

Heimstølen rabarbra og rødløk kompott kan brukes som tilbehør til ost kjøtt og fisk. Dens syrlige smak passer ekstra godt til fet mat som for eksempel ribbe og grillmat, eller til kraftige oster. Prøv den gjerne på bagett sammen med blåskimmel ost og ruccolasalat.

45g rabarbra og 30g rødløk pr. 100g vare.

Heimstølen rabarbra og rødløk kompott har en syrlig smak av rabarbra, som balanseres godt sammen med sødmen i rødløken, samt et lite hint av rødvinseddik og urter.

