



(S) Røyland tyttebærgløgg 350 ml

Hjemmelaget tyttebærgløgg fra Røyland gård laget av ville bær.

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 og geléer, og andre produkter de selger på gården. De har i dag tre ulike geléer og to typer syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Eple med granskudd, rips med vanilje og krekling og tyttebær er gelévariantene, og krydret blåbær og krydret tyttebær er syltetøyene. Nå også med hjemmelaget solbærsyltetøy, med ville bær fra Valdres. Alle er de laget med økologisk rørsukker. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Nydelig tyttebærgløgg som passer godt utover høsten, i julen og på vinteren. Bør serveres rykende varm. Smakstilsett med vann eller ønsket mengde rødvin.

Framstilt av 40 g råsaft av tyttebær per 100 g ferdig produkt.

Smaken av ekte norsk natur.

Produktnummer	550300
EPD-nummer	5448766
Antall i kartong	24

