



Heidal rømmegrøt 1 liter

Rømmegrøt kokt med stolthet og tradisjon.

Heidal ysteri ligger ved i Gudbrandsdalen, ved porten av Jotunheimen. Her har det blitt ystet og kinnert så lenge en kan huske, men i 1920 fikk dalen sitt første dampysteri. Dette meieriet ble etterhvert 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. I dag produserer de den velkjente formosten, glatt brunost, prim og rømmegrøt. Denne pakningen på 1 liter rømmegrøt gir 3 porsjoner, og fettete fra kokingen kommer i en egen boks.

Rømmegrøt og spekemat har en lang tradisjon i Norge, og serveres gjerne til store anledninger. Server rømmegrøten godt oppvarmet med kanel, sukker og fettete fra kokingen. Spekemat, flatbrød og rømme serveres gjerne etter grøten.

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



Varenr.	937000
EPD nr.	4295903
Antall i kartong	9