



Røyland ripsgelé 170 g

Ripsgelé fra Røyland Gård er barndomsminner fra farmors sommerhage på glass. Den produseres hjemme på Røyland Gård og er laget av friske norske rips. Røylands ripsgelé passer utmerket til kjøttretter, vilt og ost. Geleen er også nydelig som smakstilsetning i sauser og gryter. For noen kommer julefølelsen på plass først når pinnekjøtt og ripsgelé står på bordet. Produktene fra Røyland Gård produseres 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 10 ulike geléer og syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Ripsgelé er en av nyhetene i middagstilbehør-serien, som også består av rødvinsgelé, ripsgelé og aquavitgelé. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Røylands ripsgelé passer utmerket til kjøttretter, vilt og ost. Geleen er også nydelig som smakstilsetning i sauser og gryter. For noen kommer julefølelsen på plass med pinnekjøtt og ripsgelé på bordet.

Røylands ripsgelé er frisk og syrlig laget av norsk rips.



| | |
|------------------|---------|
| Varenr. | 430645 |
| EPD nr. | 5820659 |
| Antall i kartong | 8 |



* 5 8 2 0 6 5 9 *