

# Granbarrssylt

**Innehåll:** Granskott\*, vatten, socker (35%)\*.  
\*ekologisk

**Ursprung:** Högtorp gård, Mellösa, Sverige. Alla granskott plockas för hand i egna ekologiskt certifierade skogar. Sockret är vitt KRAV-socker från EU/ icke EU. Produkten framställs i ett EU-godkänt produktionskök under strikt hygieniska former. Det garanterar rena, säkra och förstklassiga produkter som inte oxideras eller förfärs för tidigt.

**Volym:** 125 g

**Förpackning:** 1 glasburk.

**Framställning:** Granskotten sköljs, mixas och kokas med vatten och socker. Sylten fylls het på diskade, steriliserade burkar och försluts direkt.

**Hållbarhet:** 7 månader vid förvaring 4-8 °C. Öppnad burk hållbar ca 1 vecka i kylskåp.

**Karaktär:** Granbarrssylten har en tydlig smak av gran, med toner av kåda, viss syra och sötma. Den har också en lätt tuggighet kvar i barren.

**Passar till:** Utmärkta som tillbehör till andra nordiska råvaror, som dekoration och smaksättare. En favorit är som tillbehör till salt, smakrik hårdost eller till viltkött och fet fisk.



Högtorp gård förädlar smaken av det orörda. Fokus ligger på att utvinna rena smaker från vilda växter, bär och svamp. Hela den egna marken är EU ekologiskt certifierad och sköts ur ett hållbart mångfaldsperspektiv. Råvarorna väljs noga ut och plockas för hand. Förädlingen av smaker sker varsamt utan kemiska tillsatser.