

Ramslöskapris

Innehåll: Ramslök (50 g), havssalt, vinäger*.
*ekologisk

Ursprung: Gotland. Frökapslar av vildväxande ramslök plockas för hand på Gotland. Vinägern är svensk äppelcidervinäger. Produkten förädlas i ett EU-godkänt produktionskök under strikt hygieniska former. Det garanterar rena, säkra och förstklassiga produkter som inte oxideras eller förfars för tidigt.

Volym: 120 g (inklusive lag) och 450 g (exklusive lag).

Förpackning: 50 g i glasburk och 450 g i plastburk med lock.

Framställning: Frökapslarna rensas för hand och sköljs noga i rent vatten. Därefter fermenteras de med salt innan det läggs in i vinäger och får mogna.

Hållbarhet: 1 år vid förvaring 4-8 °C. Öppnad burk hållbar minst 1 månad i kylskåp.

Karaktär: Ramslöskaprisen har en kraftfull smak; salta, syrliga, peppriga.

Passar till: Ramslöskapris passar bra till rätter inom högre matlagning där särpräglade, nordiska smaker används. Särskilt bra till feta rätter som fläsk, potatisrätter. Lyfter också milda rätter och sallader till nya höjder. Använd också lagen, t.ex. i salladsdressingen. En underbar kombination är en bra mozzarella, ramslöskapris och björkolja.



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.