

Granskottsolja

Innehåll: Rapsolja*, granskott* *ekologisk

Ursprung: Högtorp gård, Mellösa, Sörmland. Alla granskott plockas för hand på egen ekologiskt certifierad mark. Rapsoljan är svensk, neutral KRAV-certifierad. 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: 100 ml, 250 ml och 1l.

Förpackning: 100 ml är glasflaska med aluminiumkapsyl, 250 ml glasflaska eller metallburk, 1 l metallburk.

Framställning: Granskotten extraheras i oljan och silas av. Den färdiga oljan pastöriseras och paketeras i diskade, steriliserade flaskor och försluts direkt.

Hållbarhet: 2 år från produktionsdatum. Förvaras mörkt och svalt. Öppnad flaska håller minst 1 månad i kylskåp.

Karaktär: Granskottsoljan har en ren och fräsch smak och doft av gran och skog med inslag av klorofyll. Färgen är vackert grön. Skall användas kall, eller i slutet av matlagningen för att behålla högsta mängd smak och att inte de eteriska oljorna ska avdunsta.

Passar till: Granskottsoljan lyfter rätter inom högre matlagning där särpräglade, nordiska smaker används. Användes på Nobelmiddagen 2019 i varmrätten till anka, svamp och kål. Läger till viltkött, rökt fisk, smakrik ost, svamp, bär, kål, bönor och linser.



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.