

Karljohanolja

Innehåll: Rapsolja*, karljohansvamp
*ekologisk

Ursprung: Högtorp gård, Mellösa, Sörmland. Karljohansvampen plockas antingen för hand på egen ekologiskt certifierad mark, eller köps in som viltplockad från Värmland. 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 förfars 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: Karljohansvampen extraheras i oljan och silas av. Den färdiga oljan pastöriseras och paketeras i diskade, steriliserade flaskor och försluts direkt.

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

Karaktär: Karljohanoljan har en ren smak och doft av färsk karljohan svamp. Skall användas kall, eller i slutet av matlagningen för att behålla högsta mängd smak och att inte de eteriska oljorna ska avdunsta.

Passar till: Karljohanoljan lyfter rätter inom högre matlagning där särpräglade, nordiska smaker används. Läcker till viltkött, svamp, nötig ost, svamp, omelett och risotto.



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.