

Tjärsirap

Innehåll: Vatten, socker (65%)*, tjärarom* *ekologisk

Ursprung: Högtorp gård, Mellösa, Sörmland. Vi bränner egen tjära av tallstubbar från egen ekologiskt certifierad mark. Sockret är vitt KRAV- socker från EU/ icke EU. Sirapen 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 och 250 ml.

Förpackning: Glasflaska med aluminiumkapsyl.

Framställning: Tjäran extraheras i hett vatten och silas av. Därefter tillsätts socker och sirapen kokas ihop till rätt sockerhalt. Den heta färdiga sirapen hålls på diskade, steriliserade flaskor och försluts direkt.

Hållbarhet: 1 år vid förvaring 4-8 °C. Öppnad flaska hållbar minst 1 månad i kylskåp. Kristallisering kan förekomma i öppnad flaska. Värm då flaskan så ökar lösligheten igen och kristallerna försvinner.

Karaktär: Tjärsirapen har en söt, fyllig, blommig smak med rökig doft.

Passar till: Tjärsirap passar bra till rätter inom högre matlagning där särpräglade, nordiska smaker används. Läcker som glaze till vildsvin och anka samt smaksättare i grytor och drinkar.



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.