

Älgörtssirap, (Älggräs)

Filipendula ulmaria

Älgörtssirapen är ekologisk och görs på älgört handplockad på egen mark. Den passar bra tillsammans med mat med nordiska smaker och som ingrediens i vilda drinkar.

**Innehåll:**

Vatten, socker (50%)*, älgört* och citron* (*ekologisk)

Näringsdeklaration per 100 g:

Energi 846kJ/202 kcal.
Fett 0 g, varav mättat fett 0 g.
Kolhydrater 50 g, varav sockerarter 50 g. Protein 0 g.
Salt 0 g.

Hållbarhet:

Minst ett år från produktionsdag.

Förvaring:

Högst 25°C. Öppnad flaska ska förvaras i kyl, håller minst ett par månader.

Ursprung:

Högtorp gård, Mellösa, Sörmland. All älgört plockas för hand på ekologiskt certifierad mark. Den framställs i ett EU-godkänt produktionskök under strikt hygieniska former. Det garanterar rena, säkra och förstklassiga produkter.

Volym:

100 ml och 300 ml.

Framställning:

En noga avvägd blandning av blad och blommor extraheras i hett vatten tillsammans med citron. Det ger en väl balanserad smak. Den heta färdiga sirapen hålls på diskade och steriliserade flaskor och försluts direkt.

Karaktär:

Älgörtssirap har en frisk och aromatisk smak av älgört, med en anings bittermandel.

Passar till:

Älgörtssirap passar bra till rätter inom högre matlagning där särpräglade, nordiska smaker används. Även som ingrediens i vilda drinkar.



HÖGTORP GÅRD

Bakom kvalitetsprodukterna från Högtorp gård står kemiingenjören Lena Engelmark Embertsén. Tack vare hennes djupa kemikunskaper samt erfarenhet av smakförädling av vilda växter, framställs Högtorps produkter genom en avancerad extraktion utan några som helst kemiska tillsatser.

ADRESS Högtorp 1, 640 31 Mellösa TELEFON 070 577 22 08 HEMSIDA hogtorp.se



Smakriket®
SÖDERMANLAND



SE-EKO-03
EU/locke EU Jordbruk