

Granbarrssylt

Picea abies

Granbarrssylten är ekologisk och görs på skotten från granar som växer i egna skogar. Den passar bra tillsammans med salt, hård ost eller andra nordiska råvaror som vilt och fisk.

Innehåll:

Granskott* (43%), socker*,
vatten (*ekologisk)

Volym:

125 g (större förpackning kan
ordnas vid förfrågan).

Näringsdeklaration per 100 g:

Energi 730 kJ/175 kcal.
Fett 0 g, varav mättat fett 0g.
Kolhydrater 43 g, varav
sockerarter 43 g. Protein 0 g.
Salt 0 g.

Framställning:

Granskotten finfördelas och
kokas till en sylt.

Hållbarhet:

Minst sju månader från
produktionsdag.

Karaktär:

Ren gransmak med låg socker-
halt ger fin balans mellan syra
och sötma och härlig konsistens
i barren.

Förvaring:

Svalt, högst +8°C. Öppnad
burk ska förvaras i kyl,
håller 5-7 dagar.

Passar till:

Ypperlig till salt, hård ost eller
andra nordiska råvaror som
vilt och fisk.

**Ursprung:**

Högtorp gård, Mellösa,
Sörmland. Alla granskott
plockas för hand i en ekologisk,
certifierad skog. SPRUCE
framställs i ett EU-godkänt
produktionskök under strikt
hygieniska former. Det
garanterar rena, säkra och
förstklassiga produkter.



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/icke EU Jordbruk