

Picklade plommon

Prunus domestica

Svenska "oliver" av utvalda små gröna plommonkart utan kärna. De passar bra som tillbehör till svensk chark och tillsammans med mat med nordiska smaker. Plommonen kan också användas som oliversättning i drinkar.

Innehåll:

Plommon, ättika*, socker*, salt, vatten (*ekologisk)

Volym:

90 g (större förpackning kan ordnas vid förfrågan).

Näringsdeklaration per 100 g:

Energi 198 kJ/47 kcal.
Fett 0 g, varav mättat fett 0 g.
Kolhydrater 10 g, varav sockerarter 0,5 g.
Protein 0,4 g. Salt 0,5 g.

Framställning:

Plommonkartan fermenteras och läggs in i diskade och steriliserade burkar.

Hållbarhet:

Minst ett år från produktionsdag.

Karaktär:

Plommonen har en krispig konsistens och fruktig smak med balanserad sälta, syra och sötma.

Förvaring:

Svalt, högst +8°C. Öppnad burk ska förvaras i kyl, håller minst en månad.

Passar till:

Plommonen är utmärkta tillbehör till svensk chark och för all högre matlagning där särpräglade, nordiska råvaror används. Kan även med fördel användas som oliversättning i drinkar.

**Ursprung:**

Sverige. Utvalda, hand-plockade plommonkart från svenska odlare. Alla Högtorps produkter framställs i ett EU-godkänt produktionskök under strikt hygieniska former. Det garanterar rena, säkra och förstklassiga produkter.



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