



Røyland myntegelé 170 g

Myntegelé fra Røyland Gård er laget på peppermynthe fra gårdens egen myntehage. Geleen er det perfekte tilbehøret til lam. Den er nydelig til ostefatet, spesielt blåmuggoster. Myntegeleen egner seg også godt til fisk, kanskje spesielt fet fisk som makrell. Røylands myntegelé har en nydelig frisk og rund smak. Den er velbalansert med syre og sødme med mye smak av mynte. Produktene fra Røyland Gård produseres uten konserveringsmidler og rørsukkeret og krydderet som benyttes er økologisk.

Pernilla Vea og Gunnar Sagstuen driver Røyland Gård i Engesland, i Indre Agder. Her plukkes, høstes, saftes og syltes det bær og frukter til ulike syltetøy, geléer, gløgg og saft året rundt. Det unike med Røylands produkter er at de alle baseres utelukkende på norske råvarer. De har i dag 10 ulike geléer og syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Myntegelé er en av nyhetene i middagstilbehør-serien, som også består av rødvinsgelé, ripsgelé og aquavitgelé. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Røylands myntegelé er det perfekte tilbehøret til lam. Den er nydelig til ostefatet, spesielt blåmuggoster. Myntegeleen egner seg også godt til fisk, da spesielt fet fisk som makrell.

Røylands myntegelé er en nydelig, rund gelé med mye smak av mynte. Den er frisk og velbalansert med syre og sødme. Peppermynthen kommer fra Røylands egen myntehage.

Produktnummer

430657

EPD-nummer

5809355

Antall i kartong

8

