



Røyland ripsgelé m/vanilje 125 ml

Hjemmelaget ripsgelé fra Røyland gård. Rips smakt til med vaniljestang, balansert med passe sødme fra økologisk rørsukker. Smaker som en duggrisk sommer i bestemors hage. Rips med vanilje passer godt til oster som brie eller mascarpone og cottage cheese, men kan også gjerne brukes til kjøttretter. Det unike med Røylands produkter er at de alle baseres utelukkende på norske råvarer. Produktene fra Røyland Gård produseres alle uten konserveringsmidler og rørsukkeret og krydderet som benyttes er økologisk.

Pernilla Veia 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 seks ulike geléer og syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Eple med granskudd, rips med vanilje samt krekling og tyttebær er gelévariantene. Syltetøyvariantene er krydret blåbær, krydret tyttebær og solbærsyltetøy med bær fra Valdres. Alle er de laget med økologisk rørsukker. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Produktnummer	430661
EPD-nummer	5294202
Antall i kartong	8



Ripsgelé med vanilje passer godt til oster som brie eller mascarpone og cottage cheese, men kan også brukes til kjøttretter.

Fremstilt av 65 g råsaft av rips pr 100 g ferdig produkt.

Smaken av ekte norsk natur. Rips smakt til med vaniljestang, balansert med passe sødme fra økologisk rørsukker.