



Røyland aquavitgelé 155 g

Norsk aquavitgelé laget på prisvinnende aquavit fra Grimstad. Røylands aquavitgelé er det perfekte tilbehøret til julematen. Nydelig til både ribbe, rakkfisk og kalkun. Geleen passer også svært godt til viltkjøtt og kjøttretter av okse, og kan gjerne sette prikken over i-en på et ostefat. Røylands aquavitgelé er frisk og lett syrlig, med smak av aquavitkrydder som karve og anis. Nydelig balansert med akkurat passe sødme, syre og krydder. Produktene fra Røyland Gård produseres 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 10 ulike geléer og syltetøy, alle laget av lokale råvarer. Aquavitgelé er en av nyhetene i middagstilbehør-serien, som også består av myntegelé, rødvinsgelé og ripsgelé. Gården ligger fantastisk til og tar også imot ulike selskaper som konfirmasjoner og bryllup.

Produktnummer	430658
EPD-nummer	5809611
Antall i kartong	8



Røylands aquavitgelé er det perfekte tilbehøret til julematen. Nydelig til både ribbe, rakkfisk og kalkun. Geleen passer også svært godt til viltkjøtt og kjøttretter av okse.

Røylands aquavitgelé er frisk og lett syrlig, med mye smak av aquavitkryddere som karve og anis. Nydelig balansert med passe sødme, syre og krydder. Den er laget på aquavitdestilatet som benyttes til Grimstad-aquavitten Arvesølvet.