



NYHETER

2020 – L 3

# Nyheter

## BRIE DE PARIS TRIPLE CREME 125G

AIP: 6

Kode: 19

Brie de Paris triple creme er en mild brie. Den minner om en fersk ost og har en fet og kremet ostemasse.

EPD



## BRIE DE PARIS M/TRØFFEL 135G

AIP: 6

Kode: 19

En av Norges mest solgte brie, kombinert med sommertrøfler fra Italia lagt generøst i midten av osten.

EPD



## Saitaku sushi ris 500 g

AIP: 8

Kode: 19

Saitaku sushi ris er en japansk type som heter Japonica, denne er mer klebrig og søtere på smak enn for eksempel Basmati og Thai ris.

EPD



## Saitaku riseddik 150 ml

AIP: 6

Kode: 19

Japansk riseddik er det som setter den spesielle smaken på sushi risen. Også ideell til salat og lignende.EPD



# NORSKE - Nyheter

## Midsummer hot salt 50 g

AIP: 6

Kode: 17

Midsummer hot salt er smaksatt med lakto-fermentert og vellagret habanero fra Stavanger. Etter over 1 år med lagring fraktes raw-mashen til North Sea Salt Works (Gossen/Molde) der den tørkes inn i saltkrystallene på lav temperatur over flere dager. Resultatet blir et salt der selve saltkrystallene forvandles og bærer smak av habanero, tropisk frukt, umami og det allerede komplekse havsaltet til North Sea Salt Works, men med en mildere punch enn du vil finne i for eks en hot sauce.

EPD



## Røyland solbærsyltetøy 125 ml

AIP: 8

Kode: 17

Hjemmelaget syltetøy fra Røyland gård laget av ville solbær fra Valdres. EPD

