



Marmelad med frukt, bär och grönsaker odlade och kokade utan kemikalier



I Nygrans permakulturträdgård plockar jag aronia, päron, vinbär, plommon, jordgubbar, morötter, pumpa, tomater och rabarber. Av snälla grannar och vänner får jag havtorn, lingon och krikon. I min syltgryta förvandlas frukt, bär och grönsaker till mumsiga marmelader !

Jag kokar alltid marmelad med lika delar frukt/bär och socker, utan kemikalier. Resultatet blir en riktigt god marmelad som håller länge, helt naturligt. Efter öppning kan burken stå kallt och mörkt och hålla i flera veckor. Fast förstås, så gammal brukar den inte bli...

Sortiment 2020

Aronia & krikon (S)

Havtorn & morot (S)

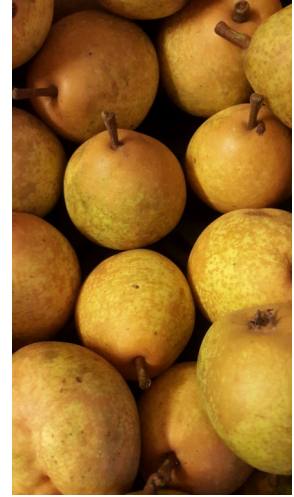
Päron & plommon (L)

Svart vinbär & lingon (L)

Jordgubb (S & L)

Rabarber (S & L)

Grön tomat (L)



Pumpa med citron och ingefära (S)

S=stor burk 240-260g, pris 55 kr.

L=liten burk 110-140g. Förpackning med 3 olika smaker, pris 120 kr.



Välkommen in till Nygrans gårdsbutik !