



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



2020 skördade jag päron, vinbär, plommon, jordgubbar, pumpa och rabarber i Nygrans permakulturträdgård. I skogen omkring gården plockade jag blåbär och lingon. I min syltgryta förvandlades frukt, bär och grönsaker till mumsig marmelad eller sylt !

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 2021

Päron &

plommonmarmelad :

klassisk marmelad med en rund smak som passar till de allra flesta ostar på ostbrickan.



Svartvinbärs &

lingonmarmelad :

lingonens syrlighet balanserar fint svarta vinbärs lite strävare smak, det absolut bästa valet till kött- och vilträtter.

Jordgubbssylt : de stora och små barnens favorit till pannkakskalaset !

Rabarbermarmelad : en marmelad lika god på smörad toast som till lite starkare ostar, prova den gärna till en lagrad Gruyère eller en blåmögelost t.ex. Sörmlands ädel från Jürss mejeri.

Blåbärssylt : skogens egen svarta guld, så god och dessutom proppfull med nyttigheter.

Pumpa med citron och ingefära : exklusive marmelad med lite sting av ingefära, som passar som ett smäck till en krämig Camembert eller en smakrik Brie. Även mycket god till afternoon tea med varma scones !



Priser : burk 260g 55 kr, förpackning med 3 olika smaker à 130g 120 kr.

Välkommen in till Nygrans gårdsbutik !