



BLÅBÆR syltetøy antioksidantar rett på glas



BLÅBÆRSYLTETØY

Blåbærsyltetøyet frå Den lille tytingfabrikken er plukka i utmarka rundt garden Nedre Havn, og i fjellområda rundt. Bæra kjem rett frå tuve til glas, med lite konserveringsmidlar.

Pektin og sukkerinnhald vert tilpassa bæra si modning, og det er maksimum 35% sukker i syltetøyet. Det vert ikkje tilsett vatn i syltinga. Blåbærsyltetøyet frå Den lille tytingfabrikken blir levert i 240 gr glass.

BLÅBÆR

Blåbær er rik på antioksidantar, som styrkar immunforsvarert. Den er og svært rik på c-vitamin, garvestoff, fruktsyrer, flavoner, karotin, jern og magnesium.

Blåbær har vore nytta i folkemedisinen i fleire samanhengar.

TRADISJONELL BRUK I GUDBRANDSDALEN

Lokalt har blåbær vore nytta i hushaldet, som blåbærsyltetøy, saft, supe eller blåbærsøll.

I de seinare åra har blåbær vorte meir og meir populært pga si helsefremmande virkning.

www.gudbrandsdalsmat.no



Den lille tytingfabrikken er lokalisert på garden Nedre Havn i Sel kommune.

Garden blir drive av Solveig Nymoen og Leif Ola Rønningen, som i tillegg til gardsdrifta utnyttar bær frå utmark og garden for framstilling av div. syltetøy.

Produksjonen går føre seg ved Mysusetar Fjellstue, som tilhøyrer familien. Produksjonen er handverk fra tue til glas.

Sortimentet består i hovudsak av: Tytingsyltetøy (tyttebær), Blåbærsyltetøy, Molte, Rabarbrasylltetøy og noko Eplesyltetøy.

Følg oss på Facebook!

Før meir informasjon:
Gudbrandsdalsmat
Selsvegen 133, 2670 Otta
www.gudbrandsdalsmat.no
post@gudbrandsdalsmat.no
tlf 97 56 88 05/ 41 61 31 59

