

Rajamäen

KEITTIÖ NEUVOO

www.rajamaen.fi

puh. 020 791 4362

ark. klo 13-15

Valmistaja / Tillverkare:
Bernier Oy, PL22, 00811 Helsinki
Alkuperämaa / Ursprungsland:
Suomi / Finland

BERNER

Säilytys huoneenlämmössä
suoralta auringonvalolta
suojattuna.

Förvaras i rumstemperatur.
Undvik direkt solljus.



VÄKIVIINAETIKKA

Viljaviinasta luonnollisella
käymismenetelmällä
valmistettua väkiviinaetikkaa.

Etikkahappopitoisuus 10%.
Laimennus pöytäetikaksi:
2 osaa etikkaa, 3 osaa vettä.

SPRITÄTTIKA

Spritättikan är framställd
av spannmålssprit genom en
naturlig process.

Ättiksyrahalt 10%.
Bordsättika: 2 delar ättika,
3 delar vatten.

RAVINTOARVO

| NÄRINGSVÄRDE | 100 g |
|---|------------------|
| Energiaa / Energi | 139 kJ / 33 kcal |
| Rasvaa / Fett | 0 g |
| Hiilihydraatteja / Kolhydrat | 0,5 g |
| joista sokereita / varav sockerarter | 0,5 g |
| Proteiinia / Protein | 0 g |
| Suolaa / Salt | 0 g |

RAJAMÄEN ETIKKAPUNAJUURET

Valmistusaika 1 - 1½ tuntia

2 kg pieniä punajuuria
piparjuurilastuja

Mausteliemi:

1 l vettä
3-4 dl sokeria
1 rkl suolaa
10 neilikkaa
5 dl Rajamäen
Väkiinaetikkaa

Pese punajuuret ja keitä ne kyp-
siksi. Kuori (ja viipalo) kypsät
punajuuret ja lado ne tölkeihin
piparjuurilastujen kanssa. Keitä
vettä, sokeria ja mausteita noin
10 minuuttia. Lisää etikka ja
kuumenna liemi kiehuvaaksi. Sii-
vilöi kuuma liemi punajuurien
päälle. Sulje tölkit heti. Säilytys-
lämpötila alle + 10 °C.

VÄKIVIINAETIKKA

PERINTEINEN
TRADITIONELL SPRITÄTTIKA

1,5 L

R



Rajamäen
ETIKKAA JO VUODESTA 1892