

Rajamäen

KEITTIÖ NEUVOO

www.rajamaen.fi

puh. 020 791 4362
ark. klo 13-15

Valmistaja / Tillverkare:

Berner Oy, PL22, 00811 Helsinki

Valmistusmaa/Tillverkningsland:

Suomi / Finland

BERNER

Säilytys huoneenlämmössä
suoralta auringonvalolta
suojattuna.

Förvaras i rumstemperatur.
Undvik direkt solljus.

VÄKIVIINAETIKKA

Viljaviinasta luonnollisella käymis-
menetelmällä 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

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

RAJAMÄEN HERKKUKURKUT

Valmistusaika 1 tunti

**4 kg avomaankurkkuja
pala piparjuurta
krunutiliä**

Mausteliemi

2 l vettä
4-5 dl sokeria
2 rkl suolaa
½ rkl maustepippuria
½ rkl sinapinsiemeniä
6 dl Rajamäen Väkiviinaetikkaa

Pese kurkut huolellisesti ja viipaloi ne.
Lado kurkkuviipaleet lasitölkkeihin ker-
roksittain piparjuurilastujen ja tillin
kanssa. Keitä vettä, sokeria ja mausteita
noin 10 minuuttia. Lisää etikka ja kuu-
menna liemi kiehuvaaksi.

Kaada liemi kurkkujen päälle niin, että
kurkut peittyvät. Kurkut ovat valmiita
syötäväksi parin viikon kuluttua.

Säilytyslämpötila alle + 10 °C.

6 414504 298094

