

R

BERNER

PERINTEINEN
**VÄKIVIINA
ETIKKA**
TRADITIONELL SPRITÄTTIKA

0,4L



Rajamäen
ETIKKAA JO VUODESTA 1892

HERKKUKURKUT

2½ – 3 kg avomaankurkkuja
pala piparjuurta
kruunutilliä

Mausteliemi

1,8 l vettä
4-5 dl sokeria
3 rkl suolaa
½ rkl maustepippuria
½ rkl sinapinsiemeniä
4 dl väkiviinaetikkaa [1 plo]

Pese kurkut huolellisesti ja viipaloi ne. Lado kurkkuviipaleet lasitölkkeihin kerroksittain piparjuurilastujen ja tillin kanssa. Keitä vettä, sokeria ja mausteita noin 10 minuuttia. Lisää etikka ja kuumenna kiehuvaaksi.

Kaada liemi kurkkujen päälle niin, että kurkut peittyvät. Kurkut ovat valmiita syötäväksi parin viikon kuluttua. Säilytyslämpötila alle + 10 °C.



Rajamäen

KEITTIÖ NEUVOO**www.rajamaen.fi**

puh. 020 791 4362

ark. klo 13-15

VÄKIVIINAETIKKA

Kotimaisesta viljaviinasta luonnollisella käymismenetelmällä valmistettua väkiviinaetikkaa. Etikkahappopitoisuus 10 %. Laimennus pöytäetikaksi: 2 osaa etikkaa, 3 osaa vettä.

SPRITÄTTIKA

Spritättikan är framställd av inhemsk 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

Valmistaja / Tillverkare:

Berner Oy, PL22, 00811 Helsinki

Alkuperämaa / Ursprungsland: Suomi / Finland

Säilytys huoneenlämmössä suoralta
auringonvalolta suojattuna.

Förvaras i rumstemperatur. Undvik direkt solljus.