

ÄKTASYLT™



Säsongens smaker 2010
HÖST/VINTER

Syltvänner!

Här kommer den samlade listan över säsongens smaker från Äkta Sylt. Ta er tid att läsa igenom listan. Det är många spännande smaker och allt är av högsta kvalitet, kan vi utlova. Här finns produkter som passar vid våra stora högtider, eller som gåva och givetvis även som njutning i vardagen.

Bra att veta:

12 burkar i en förpackning

Minsta beställning är en obruten förpackning

På alla priser tillkommer moms

Vid mindre beställningar tillkommer en fraktkostnad

Besök gärna:

www.aktasylt.se

<p>Fikon, apelsin, rostade valnötter och socker</p>	<p>En riktigt god julsyltning.</p>	<p>Finesserna Art.nr FI 05</p>
<p>Fikon, äpple, mandel, cognac och socker</p>	<p>Med smak av både Spanien och den egna fruktträdgården.</p>	<p>Norra Stene skafferi NS 03</p>
<p>Fikon, apelsin, Cointreau och socker</p>	<p>För mig är både fikon och apelsin intimt förknippade med julen, så varför inte låta dessa frukter förenas i en sylt?</p>	<p>Stenvide SV 04</p>
<p>Fikon, portvin och socker</p>	<p>Inspirationen kommer från Mathias Dahlgrens bok Bon Lloc. Mästarmöte!</p>	<p>Finesserna FI 03</p>
<p>Apelsin, citron, kakaoböna, vaniljstång och socker</p>	<p>Apelsin och choklad smakar otroligt bra ihop.</p>	<p>Norra Stene skafferi NS 01</p>
<p>Aprikos, apelsin, mandel, pistage, citronzest och socker</p>	<p>Med inspiration från en resa i Frankrike. Detta är en förälskelse som det inte går att få nog av.</p>	<p>Finesserna FI 09 BUD</p>
<p>Ananas, tahitivanilj, rosmarin och socker</p>	<p>Fick tag i en fantastiskt god ananas, dessutom både ekologisk och rättvisemärkt.</p>	<p>Finesserna FI 10 BUD</p>
<p>Vit nektarin, saffran och socker</p>	<p>Kocken Patrik Arneke tycker om vit Nektarin. Det visade sig att jag gjorde detsamma.</p>	<p>Finesserna FI 06</p>

<p>Morot, päron, citron, saffran, röd chili och socker</p>	<p>En skönhet som skapats till en smörgås med grovt rågsurdeg-bröd, och brie ost från Orsa.</p>	<p>Björgården BG 02</p>
<p>Pumpa, fläderbär, äpple, citron, kanel och socker</p>	<p>Pumpa är underbart och att blanda det så här fick jag inspiration från en kokbok för de flitiga tyska damerna under andra världskriget.</p>	<p>Kosters Trädgårdar KT 05</p>
<p>Tomat, äpple, citron, kanel, spiskummin, ingefära och socker</p>	<p>Jag bara älskar tomater i alla former så varför inte något lite hett... till den starka osten eller till grillat kött.</p>	<p>Kosters Trädgårdar KT 03</p>
<p>Rabarber, Gewürztraminer och socker</p>	<p>Rabarber är en av våra härligaste råvaror. Bra syra och struktur. Ett vackert möte med ett smakrikt vin.</p>	<p>Finesserna FI 07</p>
<p>Rabarber, blåbär, citron, svensk vodka, svartpeppar och socker</p>	<p>Uppdraget var att skapa en spännande svensk marmelad. Resultatet blev ett blåbärsbus med styrka.</p>	<p>Björgården BG 04</p>
<p>Rabarber, rom, kardemumma och socker</p>	<p>För tankarna till mammas goda kardemummaskorpor. O så gott!</p>	<p>HargOdlarna HO 04</p>
<p>Jordgubbar, sauternes och socker</p>	<p>Inspirerad av sonens fruktsallad. Franskt sauternes och svenska jordgubbar "gifter sig" förträffligt.</p>	<p>Finesserna FI 08 BUD</p>
<p>Svarta vinbär, kanderade pistagenötter, citron, vanilj och socker</p>	<p>Bara gott, särskilt till osten eller efterättsglassen.</p>	<p>Kosters Trädgårdar KT 06</p>

<p>Äpple, apelsin, choklad, citron och socker</p>	<p>Efter den rika äppelskörden, ville vi göra en "juligare" sylt. Här är resultatet.</p>	<p>HargOdlarna HO 07 BUD</p>
<p>Äpple, citron, mandel, saffran och socker</p>	<p>I parken bakom stora huset, på vår gård, sattes för hundra år sedan många fruktträd. Skörden från dessa förädlar vi på bästa sätt.</p>	<p>HargOdlarna HO 05</p>
<p>Äpple, calvados, citron, kardemumma och socker</p>	<p>Jag tar hand om äpplen som ingen annan orkar plocka. Med kryddor så blir det så gott!</p>	<p>Kosters Trädgårdar KT 04 BUD</p>
<p>Päron, citron, kardemumma och socker</p>	<p>Vid mitt sommarhus i Trankvill ger de gamla päronträden från 30-talet fortfarande frukt. Perfekt till en höst-vintermarmelad där citrusen ger det naturliga pektinet.</p>	<p>Stenvide SV 03</p>
<p>Päron, choklad, chili, citron och socker</p>	<p>Päron och choklad, en klassisk kombination som jag här önskar en liten förnyelse!</p>	<p>Stenvide SV 05</p>
<p>Moreller, röda vinbär, rödvin, apelsin och socker</p>	<p>I våra trakter växer det Kindamoreller, ett gammalt surkörsbär. Dem vill man njuta av även på vintern. Så rika på smak!</p>	<p>HargOdlarna HO 01</p>
<p>Körsbär, röda vinbär, rom och socker</p>	<p>Tänk nåt så vackert som en körsbärsskog! En byggherre i mina hemtrakter har nyligen anlagt en sådan och vi har pratat om att samarbeta. Inspirerad av detta har jag skapat en sylt med tillsats av röda vinbär för en naturlig geléeringsprocess. Med lite rom i sylten blir det en djupare smak.</p>	<p>Stenvide SV 06</p>
<p>Plommon, valnötter, kanel, kardemumma och socker</p>	<p>Med kryddor och nötter får plommonen en smak i jultoner.</p>	<p>Björgården BG 07 BUD</p>

Plommon, citron, portvin, valnötter och socker	<p>Det saftar sig i munnen när man på sensommaren ser de stora rödgula Viktoriaplommonen dingna på träden. Vi blandar dem med portvin och för att få in lite beska tillsätter vi valnötter.</p>	HargOdlarna HO 03
Plommon, körsbär och socker	<p>Två frukter som mognar samtidigt blir nästan alltid goda tillsammans.</p>	Finesserna FI 02
Plommon, vaniljstång, mandel och socker	<p>Den kokas av både mor och mormor och är nu fyra generationers favorit.</p>	Norra Stene skafferi NS 04
Krikon, citron, whisky och socker	<p>Med en lätt bitterhet från krikonen och smaktoner av whisky går tanken till ett engelskt afternoon tea.</p>	Björgården BG 06 BUD
Kvitten, äpple, citron och socker	<p>Kvitten, Nordens citroner, tillsammans med våra egenodlade äpplen. Fint möte!</p>	HargOdlarna HO 02
Lingon, fikon och socker	<p>Under lingonplockning kom tanken på hur en sylt till ostbrickan med lingon i fokus skulle kunna se ut. Fikonen smög sig in och ja, smaka!</p>	Björgården BG 03
Blåbär, choklad, rom och socker	<p>Sörmländska blåbär med lite Valrhona choklad är ett gott sätt att ta tillvara sommaren.</p>	Finesserna FI 04
Blåbär, citron, vodka och socker	<p>Sverige på burk. Skogen och brännvinet. Mmmmmmmums.</p>	Norra Stene Skafferi NS 02

Havtorn, rabarber, sherry, citron och socker	<p>Jag skördade rabarber en varm sommardag. Alldeles intill växte havtornen. Tanken kom, vi blandar rabarber och havtorn. Det blev gott.</p>	HargOdlarna HO 06 BUD
Rostad val- nöt, dagsfärsk mjölk, vanilj och socker	<p>Mjölken från våra kor blir så underbart god tillsammans med nötterna.</p>	Ösvreta ÖV 03 BUD
Saffran, dags- färsk mjölk, honung och socker	<p>Saffran doftar gott och värmer vintertid.</p>	Ösvreta ÖV 04 BUD
Gelé av äpple, rosor, kan- derad rosen- knopp och socker	<p>När vinterns kyla är bitande kan man drömma sej tillbaka till sommarens underbart doftande rosor.</p>	Norra Stene skafferi NS 05 BUD
Gelé av äpple, senapsfrö och socker	<p>En gelé som passar både till ostbrickan och charkuterierna, varför inte till knäckebröd och julskinkan.</p>	Björgården BG 05
Gelé av vild- apel, kryddor och socker	<p>På strandängarna nedanför där jag bor växer några knotiga gamla vildapelträd som om hösten ger små sura äpplen, perfekta till gelé.</p>	Stenvide SV 07 BUD
Gelé av plommon, vin, kryddor och socker	<p>Något gott från grillen och en sked gelé.</p>	Stenvide SV 08 BUD