



VÄRMLÄNDSKA TRATTKANTARELLER

*Handplockade trattkantareller från de värmländska skogarna.
Ett måste nu i höst!*

De här kantarellerna är handplockade i Värmland av någon av de drygt 3000 personer som varje höst ger sig ut i skogarna på jakt efter dessa smakrika delikatesser. Med sin kraftiga smak lockar svampen fram djupa toner av skog i den enklaste rätt och är nästan outhärlig i en rustik gryta på viltkött. Smaken på trattkantareller gifter sig väl med kraftiga röda viner, sherry, madeira och cognac, och kryddor som enbär, timjan och rosmarin.

Ett måste nu när det är höst.

PASSION FÖR SMAK

LUNDGREN'S

PRIMÖRER

LUNDGRENSPRIMORER.SE

VÄRMLÄNDSKA TRATTKANTARELLER

*Handplockade trattkantareller från de värmländska skogarna.
Ett måste nu i höst!*

De här kantarellerna är handplockade i Värmland av någon av de drygt 3000 personer som varje höst ger sig ut i skogarna på jakt efter dessa smakrika delikatesser. Med sin kraftiga smak lockar svampen fram djupa toner av skog i den enklaste rätt och är nästan outhärlig i en rustik gryta på viltkött. Smaken på trattkantareller gifter sig väl med kraftiga röda viner, sherry, madeira och cognac, och kryddor som enbär, timjan och rosmarin.

Ett måste nu när det är höst.

PASSION FÖR SMAK

LUNDGREN'S

PRIMÖRER

LUNDGRENSPRIMORER.SE