



Sylta Squash.

Sylta squash har lang holdbarhet og smaker utmerket til middagsretter, i salater og på smørbrød. Sylta squash er en all runder som passer til de fleste matretter.

Sylting:

Glass og lokk blir varmet opp til 100 grader celsius.

Squashen kuttes i passe biter

Laken består av sukker, eddik, appelsinjuice, løk og ingefær.

Squashen kokes i 5 min. Fylles på glass og lukkes straks.

Sylta squash har en holdbarhet på 12 mnd.

Det er Frostasquash som er produsent av Sylta Squash.

Henvendelse kan skje til:

Arne Østerlie 7633 Frosta.

E.post arne.osterlie@c2i.net

Mob. 97034420

www.buset.no