

BORGEBY KRYDDGÅRD
TEL 046-706903 246 43 LÖDDEKÖPINGE

BERGSLAGS GLÖGG

INNEHÅLL: Kardemumma, Pomeransskal, Kanel,
Kryddnejlika, Koriander mm.

ANVÄNDNING: Lägg kryddorna i 2 dl sprit under
24 timmar. Sila av. Först genom tesil sedan genom
filter tex, kaffefilter. Blanda med 75 cl rött vin och
1,5 dl socker. Värmt till ca 70 grader.

VIKT: DOS

7 392669 003342

BORGEBY KRYDDGÅRD
TEL 046-706903 246 43 LÖDDEKÖPINGE

VIT GLÖGGS KRYDDA

INNEHÅLL: Pomeransskal,Kardemumma,Kanel,
Kryddnejliko,Koriander,Citronskal mm.

ANVÄNDNING: Blanda påsens innehåll med 2 dl
sprit.Låt stå ett dygn.Filtrera först genom tesil sedan
genom filter tex kaffefilter.Blanda kryddspriten med
70 cl vitt vin och 2 dl socker. Värmt och njut.



VIKT: DOS

7 392669 003267

BÖRGEBY KRYDDGÅRD
TEL 046-706903 246 43 LÖDDEKÖPINGE

GLÖGG KRYDDA

INNEHÅLL: Kanel, Ingefära, Kryddnejliko, Pomerans,
Kardemumma.

GÖR SÅ HÄR: Blanda påsens innehåll med 1,5 dl
sprit. Låt stå ett dygn. Filtrera först genom tesil sedan
genom filter tex kaffefilter. Blanda kryddspriten med
75 cl rödvin, 2 dl socker och 1 tsk vaniljsocker.
Värmt och njut. Lagring förhöjer smaken.

VIKT: DOS

K 10
7 392