

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

EN GOD BIT GLÖGG

Svag för ädelost?

Då vill vi tipsa om

Kvibille Ädel Glögg.

En ädelost vars krämighet och styrka fått fint sällskap av glöggens mustighet. Sällskapet är dock tillfälligt även i år, så passa nu på att njuta medan det går.



TAPAS FÖR JULFIRARE!

Tips! Rensteksbaguette med ädelost och glöggfikon.

10 st

Koka ner 2 dl röd lättglögg till ca 3 msk. Blanda ner ett par färska fikon (skurna i klyftor). Mosa rumsvarm Kvibille Ädel Glögg och forma små bollar. Grilla 10 skivor baguette. Toppa med ost, glöggfikon och renstek. Strö över favoritnötterna. Kalasgott!
www.arla.se



JULKRYDDSKURIOSA

♥ **Kanel** – Tro't eller ej, men du äter bark när du äter kanel. Närmare bestämt kanelträdet's torkade innerbark.

♥ **Kryddnejlika** – Ett bett i denna lilla torkade blomknopp ger en brännande upplevelse, detta på grund av ämnet eugonol. Kryddnejlikans olja användes förr mot tandvärk.

Dyrbar julstämning!

♥ **Saffran** – Gissa hur många saffranskrokusar som plockas för att få fram 500 gram saffran? Hela 50 000–75 000 blommor!



Källor: Umeå Universitet, Krydda! av Förare Winbladh & Schildt-Landgren, apoteket.se