

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



Novemberfest

Mårten gås, fars dag, halloween... I november avlöser högtiderna varandra i ett rasande tempo. Passa på att fira ofta, så går tiden fram till jul lite fortare. På www.arla.se hittar du allt från recepttips och teman till inbjudnings- och placeringskort.



LAGA LÄTT

Sugen på något lite smalare mellan festmiddagarna? Med Kelda Lagalätt kan du frossa i goda såser och gratänger med gott samvete. Produkten är en blandning mellan grädde och mjölk, och innehåller bara 5 % fett. Så njut så ofta du vill.

Med tungan rätt i mun...

GRATINERA eller GLASERA?

Kockarna har sitt eget fikonspråk. Men lugn i köket. Vi hjälper dig att reda ut begreppen!

GRATINERA En maträtt med ost eller ströbröd sätts in i ugnen under hög övervärme, så att ytan får en gyllenbrun, knaprig skorpa.

GLASERA En maträtt, ett bakverk eller konfekt får en blank yta av t ex fett, gelé eller glasyr. Färdigkokta grönsaker glaseras genom att skakas i smör.