



KRÄMIGT STING FRÅN UPPLAND

CHILI CHEDDAR GRILL



EN KORVNYHET FRÅN ANDERSSON & TILLMAN OCH VÄDDÖ GÅRDSMEJERI

Vad blir det om man tillsätter svensk ekologisk cheddar och het jalapeño i en uppländsk grillkorv? Tadaa – korvnyheten Chili cheddar grill, en krämig grillkorv med sting. Så god att den faktiskt inte går att motstå.

Genom att krydda vår grillkorv med jalapeño och närproducerad cheddarost från Väddö gårdsmejeri har vi återigen utvecklat en dubbelt uppländsk nyhet. Tänk dig en chili cheese i korvformat. Och kombinationen av den krämiga osten och lite sting gör att den blir så mycket mer än bara en grillkorv. Den har en självsäker smak som liksom dröjer sig kvar. Och som gör att man gärna äter en till. Och en till.

Det här är ingen krånglig korv. Stek eller grilla och ät den i bröd, eller bara med sallad. Låt korven stå för smaken.

Vår uppländska grillkorv

Grunden till Chili cheddar grill är en klassisk Andersson & Tillman-grillkorv, med nö- och fläskkött, rökt med alspån. Sen har vi hottat upp den med jalapeño, torkad paprika och närproducerad cheddar från Väddö gårdsmejeri. Korven gör sig bäst grillad eller stekt, men går lika bra att äta kall om du inte kan vänta ...

Den första svensktillverkade cheddarosten

Väddö gårdsmejeri i Roslagen drivs av familjen Edlund som har bedrivit ekologiskt jordbruk sedan början av 1990-talet. 2005 startade de sitt gårdsmejeri där de bland annat producerar den första svensktillverkade cheddarosten. Den innehåller inga utfyllnadskemikalier eller onödiga tillsatser. Helt i linje med vår egen filosofi. Deras cheddar är lika smakrik som krämig och smälter helt perfekt på en hamburgare. Men varför bara på en hamburgare tänkte vi. Så tack vare vår gemensamma kärlek till närproducerad mat har vi nu fått till ett samarbete. Där osten får smälta på sitt fina sätt även i våra korvar.

Andersson & Tillman

MAT FRÅN UPPLAND