

100% ØKOLOGISK FERMENTERET VELSMAG



Rødkåls Kraut

Lavet af økologisk fermenteret rødkål, smagt til med karry og lidt chili.



Klassisk Kraut

Lavet af økologisk fermenteret hvidkål, smagt til med kommen og enebær.



Nordisk Kimchi

Lavet af fermenteret økologisk hvidkål, gulerødder, porrer og hvidløg, smagt til med chili, paprika og Tamari-soya.



Vision & Mission

Kattinge Kraut kæmper for at udvikle, producere og udbrede naturligt fremstillede kvalitetsfødevarer uden e-numre, som efter vores mening også har en positiv sundhedsmæssig effekt ved konsumering.

Naturlig sprød velsmag

Kattinge Kraut i Lejre producerer økologisk mælkesyre-gæret Kraut og Kimchi, lavet af 100 % økologiske råvarer og krydderier. Vores Kraut og Kimchi fermenteres i 28 dage, hvorefter de håndtappes på glas. Produkterne er sprøde, da de ikke er varmebehandlet og indeholder derfor en stor mængde levende sunde mælkesyrebakterier, anti-oxidanter, kostfibre og vitaminer.

Produkterne er allround toppings til en lang række varme retter, men de er også gode på smørrebrødet:

Nordisk Kimchi

Nordisk Kimchi er en nordisk version af den stærke koreanske side dish. Kimchien passer godt som tilbehør til asiatisk krydret mad og som et krydret umami pift til din hverdagsmad, både den kolde og den varme. Kimchien er lavet af fermenteret hvidkål, porrer, gulerod, hvidløg og er godt krydret med paprika, chili og glutenfri tamari-soya.

Klassisk Kraut

Klassisk Kraut er en dansk version af den traditionelle tyske sauerkraut. Klassisk Kraut egner sig rigtigt godt som topping til hotdog eller som tilbehør til eisbein, sveinhaxe, wurst, medister, frikadeller og lign., men prøv den også som syrlig "salat" til den varme mad. Krauten er lavet af økologisk hvidkål og krydret med kommen og enebær.

Rødkåls Kraut

Rødkåls Kraut er en spændende allround kraut, som passer godt til både kolde og varme retter, som sprød og syrlig krydret salat til den varme mad, i sandwich, på hotdogs, i tacos, i burger, eller som sprød topping på smørrebrødet. Krauten er lavet af økologisk rødkål og krydret med karry og chili.



Per Arnmark, stifter af Kattinge Kraut.

