匈牙利糖浆青核桃

来自匈牙利的产品——Goldenfood牌子的糖浆青核桃(Green Walnuts in Syrup)，遵循几个世纪前的传统食谱配方和方法生产。

这些青皮核桃是从蒂绍切切(Tiszacsécse)和米洛陶(Milota)地区进行早期采收。核桃最好的品种主要集中在那里。去除绿色核桃的硬壳之后，再将核桃仁浸泡在冷水中约7至10天，然后用糖浆煮数天。

糖浆青核桃带有微微的坚果香味与辛香料的味道。其独特的口味可以带出肉类鲜美的原味，也适合用在熟食或奶酪拼盘上，甚至可以作为蛋糕、馅饼或冰淇淋的配料。

可在Huber's Butchery & Bistro @ Dempsey购买。