

4.2.05 A-posten

Sorte dråper i vinden

■ «De sorte dråper» går nå så godt at gründer **Inger-Lise Østmoe** vil utvide produksjonen. Hva vi snakker om? Jo, soppsoyaen Fungi, et helnorsk produkt som har vært på markedet de siste ti årene, men som først de siste årene har vært å finne over hele landet, takket være innpass i Norgesgruppen.

Basis for dråpene er ekstrakt av norskprodusert sjampinjong som er kokt med sukker, sirup, rødvin og krydder fra skogen. Fungi blir til i en tidkrevende koke- og bryggeprosess i et anlegg på Elverum.

- Brukt i små mengder fremheves egensmaken i råvarene. Brukt i store mengder, som de ikke er beregnet til, blir maten smaksatt med en rund og kraftig fungismak, en blanding av sopp, buljong, malt, soya og balsamico, beskriver Østmoe.



Dråpene som fremhever smaken i råvarene.