

- **J**ønnbrød («jernbrød», kan minne om rømmebrød) lages etter gammel oppskrift.
- **J**ønnbrød inneholder rømme, hvetemel, byggmel og vann.
- **J**ønnbrød hos oss stekes på vedkomfyr.



ysteri PULTOSTKOPPEN
– Barbro Lennstrøm

- **J**ønnbrød er godt til en kopp kaffe eller som dessert.
- **J**ønnbrød oppbevares best i romtemperatur og i metallboks. Lang holdbarhet.
- **M**er om Jønnbrød, om produktet og produksjonen, se videre utover på disse nettsidene.
- **B**estilling:
Jønnbrød produseres hittil bare på bestilling 1-2 uker i forveien.
Snakk med lokal forhandler eller [ta kontakt](#)

- **J**ønnbrød (av «jernbrød», stekt i jern) fra ysteri PULTOSTKOPPEN, lages etter gammel oppskrift fra Valdres.
- **J**ønnbrød inneholder rømme, hvetemel og vann. Vi anvender ysteriets egen Gårdsrømme.
- **J**ønnbrød smaker godt til en kopp kaffe, eller som tilbehør til dessert.



ysteri PULTOSTKOPPEN
- Barbro Lennstrøm

- **J**ønnbrød oppbevares tørt og i romtemperatur, helst i metallboks.
- **J**ønnbrød har lang holdbarhet.
- **M**er om Jønnbrød, om produktet og produksjonen, se videre utover på disse nettsidene.
- **B**estilling:
Jønnbrød produseres på bestilling. Leveringstid 1 – 2 uker. Snakk med lokal forhandler eller [ta kontakt](#).