Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Hyldeblomster.

Ingredienser: Hyldeblomster, tørrede.

Tørrede hyldeblomster bruges i teblandinger men kan også være en spændende smagskomponent til fx vin, cider eller til mjød.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**