

Vi tilbyr også matsuvenirer i våre butikker:

- Værkets utvalgte – sursild, lefsekling, karbonader og løk
- Gruveost fra Eiker gårdsysteri
- Liereple fra Egge gård
- Flatbrød fra Eventyrsmak
- Ringerikserter
- Gruvepølse fra Leiv Vidar
- Helsprøtt knekkebrød fra Sigdal bakeri

Og til jul lager vi grove julepølser, medisterkaker, surkål, leverpostei, julesild – og minst syv slag småkaker!



# Blaafarveværket og Koboltgruvene



## Mat er også kultur

På Blaafarveværket er hjemmelaget mat et av våre kvalitetsstempler. Vi har tre hyggelige spisesteder som tilbyr nyttilaget hjemmelaget mat med lokal identitet, god service og atmosfære.



*Blaafarveværket*

3340 Åmot i Modum Tel +47 32 78 67 00 Epost [info@blaa.no](mailto:info@blaa.no) [www.blaa.no](http://www.blaa.no)  
Følg oss på [www.facebook.com/blaafarveverket](http://www.facebook.com/blaafarveverket)



Det meste du spiser hos er hjemmelaget fra bunnen av med førsteklasses råvarer – mye fra lokale leverandører. Vi bruker økologiske egg fra Øderud gård i alle våre retter. Alt fra syltetøy, karbonader og vaffelrøre til kaker, gryterett, rømmegrøt og saft lages fra bunnen av – uten kunstige tilsetningsstoffer.

Vi tilbyr diakaker og glutenfritt brød som er bakt i eget kjøkken. Vi benytter ikke ferdigmiks og pulver.

Jordbærene til syltetøy kommer fra Breivik gård på Åmot og brødet vårt er spesiallaget for oss på Sigdal bakeri.

Vafler og pannekaker stekes når du bestiller – da smaker de best.



Gruvelagret ost er produsert hos Eiker Gårdsysteri med melk fra glade kuer og lagret min. 6 uker i Koboltgruvene. En riktig modning av osten skaper en fyldig smaksopplevelse.

Vår meny er satt sammen av tradisjonelle retter vi kan tilvirke i vårt eget storkjøkken. Dermed oppnår vi at den maten som serveres vårt publikum – smaker nøyaktig slik vi ønsker den skal smake.

Samtidig skaper dette lokale arbeidsplasser.

