Føroyskt framleiddar piparnøtur frá Grón

Piparnøtur eru ein sjálvsagdur partur av jólunum. Tær taka kanska ikki so nógv pláss í stovunum kring landið, men tær hava við sær ein serligan dám og ikki minst smakk, ið angar av jólum. Á bakarínum Grón hava tey í desemburdøgunum havt úr at gera – millum annað við jólabollum og so eisini piparnøtum. Ein serlig maskina er komin til landið til framleiðsluna av piparnøtum. Ymisk kryddaríir eru útvald og verða blandaði eftir serligari uppskrift hjá Grón, tá ið baksturin skal gerast. So framleiðslan er so føroysk, sum hon kann blíva. Regin Nielsen, stjóri og eigari saman við Sveini Thomassen, stendur fyri hesi framleiðsluni, sum fevnir um 30.000 pakkar ella tilsamans uml. 4 tons av piparnøtum. Hesar verða seldar í handlum kring alt landið. Leiðslan og starvsfólkini á Grón vilja ynskja viðskiftafólkunum eini góð jól!