



Atle Jarl's Kraftbollar

Vi har kalla bollane opp etter sjølve storjarlen i Dalsfjorden, Atle Jarl. Inst i Osen i Dalsfjorden hadde han høgsetet sitt og herska over Firdafylket (Fjordane) og ei tid over Sygnafylket (Sogn). Sønene til Atle Jarl kom i strid med Ingolfr Arnarson og Leiv Rodmarsson. To av Atlesønene vart drepne. Ingolfr måtte røme landet, og vart såleis den første landnåmsmann på Island i 874.

Etter at Harald Hårfagre hadde samla Vestlandsfylka under seg vart det strid mellom Atle Jarl og ein av dei andre jarlane. Dei kjempa eit stort slag i Stavenesvågen i Askvoll.

Ingrediensar

Dampa bollar laga av 86,5% kjøt av storfe og geit med kjøtkraft, potetstivelse, salt, pepar, kvitlauk og basilikum. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet.

Kjære kunde

Ta pakken og la den tine i kjøleskåp, eller i romtemperatur. For raskare tining, kan du leggje heile pakken i lunka vatn. For å få eit best mogeleg smakfullt resultat, vil vi føreslå at ein varmar kjøtbollane og kjøtkrafta i ei panne /steikjepanne under lok. La dei dampe / dampsteikje under lok til dei er varme. Ha gjerne i litt meir vatn, sausejamning / maisstivelse og utvid til ein saus, eller sjy med urter, lauk om du likar det.

Bollane nytast like gjerne som turmat, i festleg lag, eller som ein god kvardagsmiddag. Server som middagsrett med stappe og tradisjonelle grønsaker eller som ein sydlandsk variant med urtebrød, salat og kesamdressing som eit forfriskande måltid.

Handverksmat frå fjordane

Fjord Gardsmat sameiner tradisjon med nye smakar for den moderne gane. I vår vakre og frodige natur yst på kysten, der fjell møter fjord, får vi verdas beste råstoff. Sau og geit beiter på tang i fjøresteinane og lyng på fjellet. Av dette lagar vi smakfullt allergivenleg kjøt- og farsemat. Våre handlaga produkt femnar om ferdig dampa pylser med mange smakar, langtidsdampa kjøt i pose, geite- og fårerull, burger, og røykt kjøt og pylser.

”Godsaker til kvardags og fest, for deg som matelskande gjest.”

Vi ynskjer deg eit godt måltid!



Bordkort med informasjon om produktet

Skriv ut, klipp langs linja og brett langs midten. Bruk klype, eller haldar så ser det fint ut på bordet. Bordkortet er skrive i Fjord Gardsmat sin farge **burgunder**.

Innhald
Dampa bollar laga av 86,5% kjøtt av storfe og geit med kjøttkraft, potetstivelse, salt, pepar, kvitlauk og basilikkum. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.



FJORD
Gardsmat

Atle Jarl's
Kraftbollar

Atle Jarl's Kraftbollar har vi kalla opp etter sjølve storjarlen i Dalsfjorden. Inst i Osen i Dalsfjorden hadde han høgsetet sitt og herska over Firdafylket (Fjordane) og ei tid over Sygnafylket (Sogn). Sønene til Atle Jarl kom i strid med Ingolfr Arnarson og Leiv Rodmarsson. To av Atlesønene vart drepne. Ingolfr måtte røme landet, og vart såleis den første landnåmsmann på Island i 874.