



Kvitlaukspylsa Geirlaukr

Kvitlauk (Allium Sativum) kom frå Austen, og har vore nytta for sin helsebringande og antiseptiske verknad i fleire tusen år. Kvitlauken var ei kjend nytteplante i antikkens Hellas og blant romarane. Kvitlauken har ein smakfull aroma som gjev all mat det vesle ekstra.

Vikingane drog mykje i Vesterled til England og øyane. Geirlaukr, har vorte tolka til å kome frå det engelske ordet **"garlic"**, kvitlauk. Vikingane nytta lauk av ulike variantar mot skjørbuk under sjøreisene.

Innhald

Dampa pylse laga av 86,2% kjøtt frå storfe og geit med fersk pressa kvitlauk, pepar, salt, kjøtkraft og potetstivelse. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.

Kjære kunde

Ta pylsepakken 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 pylsene i ei panne / steikjepanne under lok. Hell i litt vatn og la dei dampe / dampsteikje under lok til dei er varme. Pass på at dei ikkje blir tørrsteikte, snu pylsene nokre gongar og ha i litt meir vatn om det trengs.

Kvitlaukspylsa Geirlaukr passar godt i lag med heimelaga stappe, gode grønnsaker og saus, eller ein sydlandsk variant med salat, vinaigrette og urtebrød. Kos deg!

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 kjøtt- og farsemat.

Våre handlaga produkt femnar om ferdig dampa pylser med mange smakar, langtidsdampa kjøtt i pose, geite- og fårerull, burger, og røykt kjøtt og pylser. "Godsaker til kvardags og fest, for deg som matelskande gjest."

Vi ynskjer deg eit godt måltid!



Kvitlaukspylsa Geirlaukr

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 skrivi i Fjord Gardsmat sin farge **burgunder**.



Innhald
Dampa pylse laga av 86,2% kjøtt frå storfe og geit med fersk pressa kvitlauk, pepar, salt, kjøttkraft og potetstivelse. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.



FJORD
Gardsmat

Kvitlaukspylsa

Geirlaukr

Kvitlauk (Allium Sativum) kom frå Austen, og har vore nytta for sin helsebringande og antiseptiske verknad i fleire tusen år. Kvitlauken var ei kjend nytteplante i antikkens Hellas og blant romarane. Kvitlauken har ein smakfull aroma som gjev all mat det vesle ekstra.

Vikingane drog mykje i Vesterled til England og øyane. Geirlaukr, har vorte tolka til å kome frå det engelske ordet ”**garlic**”, kvitlauk. Vikingane nytta lauk av ulike variantar mot skjørbuk under sjøreisene.

