



Røykjepylsa Fjellgeit

Røykjepylsa Fjellgeit har ein fantastisk fyldig kjøtssmak med eit tydeleg preg og lukt av røyk. For å få den «gode gamaldagse» røykjesmaken, røker vi våre pylser ekstra godt slik tradisjonen har vore her ved Dalsfjorden.

Her ute på kysten har vi nok av bratte bakkar og fjell, men geitene er utruleg spenstige og tek seg lett fram i ulendt terreng. Vi har eit uttrykk her som heiter «sprek som ei fjellgeit», her vert det vist til ein person som tek seg raskt oppover fjellbratta. Det er i alle fall sikkert at det er mange slike «fjellgeiter» her omkring, kan hende det var deg eg såg oppe i bakken?

Innhald

Røykt og dampa pylse laga av 84% kjøt frå geit med pepar, salt, kjøtkraft og potetstivelse. Pylsa er røykt på oreflis. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet.

Kjære kunde

Tin pylsepakken i romtemperatur, eller kjøleskåp. 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.

Røykjepylsa Fjellgeit kan du servere med tradisjonellt tilbehør, eller prøv noko nytt. Server pylsene med smørsteikte salte småpoteter og søt honningmelon på ei seng av alfaspirar med jordbær på sida. Dette er ei heilt fantastisk smaksoppleving med salt, søtt og røykt pylse, må berre prøvast!

Handverksmat for matelskaren

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

Innhald
Røylt og dampna pylse laga av 84% kjøtt frå geit med pepar, salt, kjøttkraft og potetstivelse. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.



**Røykjepylsa
Fjellgeit**

Røykjepylsa Fjellgeit har ein fantastisk fylldig kjøtsmak med eit tydeleg preg og lukt av røyk. For å få den «gode gamaldagse» røykjesmaken, røkkjer vi våre pylser ekstra godt slik tradisjonen har vore her ved Dalsfjorden.

Her ute på kysten har vi nok av bratte bakkar og fjell, men geitene er utruleg spenstige og tek seg lett fram i ulendt terreng. Vi har eit uttrykk her som heiter «sprek som ei fjellgeit», her vert det vist til ein person som tek seg raskt oppover fjellbratta.