



Røykjepylsa Fjordafår

I våre produkt nyttar vi særskild spelsau, gamalnorsk spelsau og gammalnorsk rase (kalla villsau). Desse er alle mykje brukt på kysten i Sogn og Fjordane. Sauene har mange fargar og krumma horn. Dei stammar frå dei eldste sauerasane i Noreg. Sauene kom til landet som husdyr for 4-5 000 år sidan. Vikingane frakta dei med seg på sine ferder til andre land. Ein finn nære slektingar av desse rasane i Russland, Skottland, Færøyene, Island og Grønland.

Dette er sauerasar som er robuste og spretne, dei klarar seg godt utandørs på kysten store delar av året. Maten deira femner om tare og andre vekstar i fjæra til lyngbeite på fjellet. Dette gjev kjøtet den særeigne, nydelege smaken.

Innhald

Røykte og dampa pylse laga av 87% kjøt frå spelsau med pepar, salt, kjøtkraft og potetstivelse. Norsk lokalt kjøt frå Vestlandet. Røykt på bøk.

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.

Røykjepylsa Villsau er nydeleg servert i lag med poteter og heimelaga kålrabistappe, eller med raudkål, rotgrønnsaker og kvit saus.

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!



Røykjepylsa Fjordafår

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
Røykte og dampna pylse laga av 87% kjøtt frå får med pepar, salt, kjøtkraft og potetstivelse. Norsk lokalt kjøtt frå Vestlandet.



FJORD
Gardsmat

Røykjepylsa
Fjordafår

I **Røykjepylsa Fjordafår** nyttar vi særskild spelsau, gamalnorsk spelsau og gammalnorsk rase (kalla villsau). Desse er alle mykje brukt på kysten i Sogn og Fjordane. Sauene har mange fargar og krumma horn. Dei stammar frå dei eldste sauerasane i Noreg. Sauene kom til landet som husdyr for 4-5 000 år sidan. Vikingane frakta dei med seg på sine ferder til andre land. Ein finn nære slektningar av desse rasane i Russland, Skottland, Færøyene, Island og Grønland

