

KRAFFT

SAMARBEIDET

INSPIRERENDE MATGLEDE FRA LOKALE BØNDER
OG PRODUSENTER I TRØNDELAG



Et samarbeid bygget på kompetanse og erfaring fra generasjoner med bønder og foredlingsbedrifter i Trøndelag.

Innhold

KRAFT 5

Vilteksperten 6

Roastbiff av Elg 8

Elg Bratwurst 10

Speket Elg 12

Jegerflesk 14

Andre produkter fra Vilteksperten 16

Meråker Kjøtt 18

Kjøtt i mørket 20

Lammefrikassé 22

Svinegryte 24

Karbonadekaker 26

Andre produkter fra Meråker Kjøtt 28

Inderøy Slakteri 30

Revet svinenakke 32

Langtidsbresert lårtunge av storfe 34

Sennep og urtebakt svinekam 36

Viltgryte 38

Andre produkter fra Inderøy Slakteri 40

Vårt mål er å levere
foredlede retter med nye
og spennende smaker
kombinert med gamle
tilberedningsmetoder.

KRAFT

Vi i Meråker Kjøtt, Inderøy Slakteri og Vilteksperten har sammen utviklet nye og spennende produkter. Ved å hente kjøtt råvarer i verdensklasse fra lokale bønder og foredlingsbedrifter i regionen, kan vi nå tilby en rekke velsmakende og kortreiste produkter som er enkle å tilberede.

Vårt mål med KRAFT-samarbeidet er å levere foredlede retter med nye og spennende smaker, kombinert med gamle tilberedningsmetoder. Vi legger vekt på at produktene skal være av høy kvalitet, og at vi skal gjøre arbeidsdagen enklere for deg som jobber på kjøkkenet. Produktene er klare til bruk når de blir levert, og med enkle grep kan du tilby smakfulle og inspirerende retter basert på lokale, kortreiste kjøtt råvarer.

Kokk Lars Erik Vesterdal har vært involvert i produktutviklingen.

- Verden forandrer seg hele tiden, og tidsbruken blir mer prekær. Jeg tror at det i fremtiden vil bli økt etterspørsel etter lokale produkter som er, om ikke helt ferdige, så er de bearbeidet litt. Det at du får kjøpt kvalitetsprodukter som du med noen enkle triks kan gjøre til dine egne, er vinn-vinn.

Framfor å øke kjøttproduksjonen har KRAFT-samarbeidet valgt å satse på økt differensiering av stykningsdeler og kjøttspesialiteter i samarbeid med Nortura som råvareleverandør. Det gir bedre lønnsomhet for bonden, slakteri og foredlingsbedrifter uten å være i en situasjonen med overproduksjon og matsvinn.



Vilteksperten



Matopplevelse basert på tradisjoner og med de beste lokale kjøttvarer. Alltid smakfullt og enkelt.

Vilteksperten er en liten kjøttforedlingsbedrift lokalisert i Stod i Steinkjer kommune, som tilbyr lokale kjøttprodukter av ypperste kvalitet til restauranter, hoteller og dagligvare under merkevarene Edelvilt og Edelsmak.

Primærvirksomhet er mottak av vilt og nedskjæring og foredling av vilt som en tjeneste til jegeren, kjøp av vilt og foredling og salg av egne produkter, nedskjæringsoppgaver for Nortura og leieproduksjon for en rekke lokalmatleverandører.

KONTAKT

Telefon: 74 14 52 12 / 400 17 830

post@vilteksperten.no

www.vilteksperten.no

Det er 25 år jeg startet Vilteksperten, og siden da har jeg laget og utviklet mat sammen med folk som er glad i å lage mat. Det er noe jeg elsker, så det er et kjempeherlig liv. Jeg skulle ha sluttet for mange år siden, men jeg holder på enda.

KRAFT er en av disse grunnene til at jeg fortsatt gleder meg til å gå på jobb! Det at lille, lokale Vilteksperten kan samarbeide og utvikle ting sammen med andre vi ser opp til, er veldig spennende! Gjennom KRAFT får Vilteksperten utviklet nye produkter i et samarbeid, og slipper å være alene. Inderøy Slakteri er berømt for soddet sitt, og lager mange andre fine produkter i tillegg. Meråker Kjøtt er stor og flink på steking av produkter blant annet. Sammen skaper vi nye produkter rettet mot framtidens Horeca-bransje. Foredlede produkter med nye og spennende smaker kombinert med gamle tilberedningsmetoder.



Harry Dyrstad
Harry Dyrstad

Roastbiff av Elg

Flatbiff av lokal, trøndersk elg. Smakfull, saftig og mør.

Roastbiff av elg smaker nydelig både varm og kald, og gjør seg godt som en forrett eller som topping i en salat. Et sunt alternativ til andre typer rødt kjøtt.



Nettovekt **Ca 1200 – 1500 g**
Vekten varierer etter størrelse på flatbiffen.

Næringsinnhold per 100 g:
Energi **427 kJ / 101 kcal**
Fett **1,3 g**
Protein **22 g**
Karbohydrater **0 g**
Salt **0,6 g**

Ingredienser: Flatbiff av elg, salt, krydder, farge E150c, maltodextrin, gjærekstrakt, aroma, buljong

Kjøleware 0+4°C

TIPS!

Nå får du en lokal og spennende vri på en internasjonal og anvendelig råvare. Dropp det klassiske tilbehøret og rendyrk heller den lokale, ville smaken. Server Roastbiff av Elg med tydelige smaker fra naturen – viltvoksende urter og bær. Gjerne som en carpaccio med ramsløkmajones, gode salatblader og sprøtt brød.



Roastbiff av Elg servert i sprø lompe med ramsløkmajones, syltet rødløk, chili og sprø mandler.

Elg Bratwürst

Trøndersk variant av den tyske pølsen, laget med grovhakket elg- og svinekjøtt.

Vilteksperten har laget en smakfull og saftig Bratwürst som fikk terningskast seks i VG, 2018. Elgkjøttet er flott balansert med riktig krydder, og konsistensen er herlig.

Bruksområde og tilbehør er uendelig.



Nettovekt **400 g** ferskvare eller
 5 000 g fryseware

Næringsinnhold per 100 g:

Energi **920 kJ / 220 kcal**
Fett **17,4 g**
Protein **14,7 g**
Karbohydrater **1,5 g**
Salt **1,7 g**

Ingredienser: Svinekjøtt, elgkjøtt, vann, potetmel, salt, hvitløk, løk og krydder.

Fryseware -18°C eller kaldere

TIPS!

Alle liker gode pølser, og denne Bratwürsten kan serveres på utallige måter. Sammen med indrefilet og innkokt saus på en fin tallerken, med grov sennep og potetsalat til lunsj, eller i lompe med godt garnityr på festival. Den fungerer til alt.

Husk å snitt pølsene før de stekes. Og stek de alltid i smør. Smaksett smøret med hvitløk, urter og sitron – da blir smaken magisk!



Stekt Bratwürst av elg med lun potetsalat. Servert med stekte tomater, sitron, og potetlompe. Toppet med urter.

Speket Elg

Speket elgkjøtt av trøndersk elg.

Speket elg på en helt ny og unik måte som gir tynne skiver med mørt og smaksrikt elgkjøtt.

Kan brukes på tradisjonelt vis som spekemat, men fungerer også godt som protein i lunsjretter, forrett og snacksretter.



Nettovekt **100 g og 400 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi **737 kJ / 174 kcal**
Fett **2,7 g**
Protein **36,9 g**
Karbohydrater **0,5 g**
Salt **5,3 g**

Ingredienser: Elgkjøtt, konserveringsmiddel (E250), salt, antioksidant E301, krydder.

Slicet og pakket i modifisert atmosfære.

TIPS!

Speket Elg er et helt nytt produkt fra Vilteksperten. De tynne skivene gir et hav av muligheter. På toppen av risotto eller pizza. I en delikat salat, på flatbrød med en skje rømme eller på en spekematanretning. Du kan også gi det en tur i ovnen for tørking og servere som topping.

Produktet skiller seg lett ut fra andre varianter av speket viltkjøtt fordi det er så mørt, og i tillegg smaksatt på en vidunderlig måte. Speket Elg er utrolig godt hvis det brukes i varme retter – da kommer smaken virkelig fram.



Speltotto med sopp og rømme, toppet med Speket Elg

Jegerflesk

Varmrøkt bacon som kan spises både varm og kald.

Jegerflesk er saltet, røkt og kokt, noe som gjør det mørt og anvendelig. Passer ypperlig som sprøstek bacon, som snacks sammen med flatbrød og rømme eller som smakstilsetning i andre retter.



Nettovekt **350 g og 500 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi **1704 kJ / 412 kcal**

Fett **39,2 g**

Protein **14,8 g**

Karbohydrater **0 g**

Salt **1,5 g**

Ingredienser: Svineside, vann, konserveringsmiddel (E250), salt, stabilisator (E450 / 451)

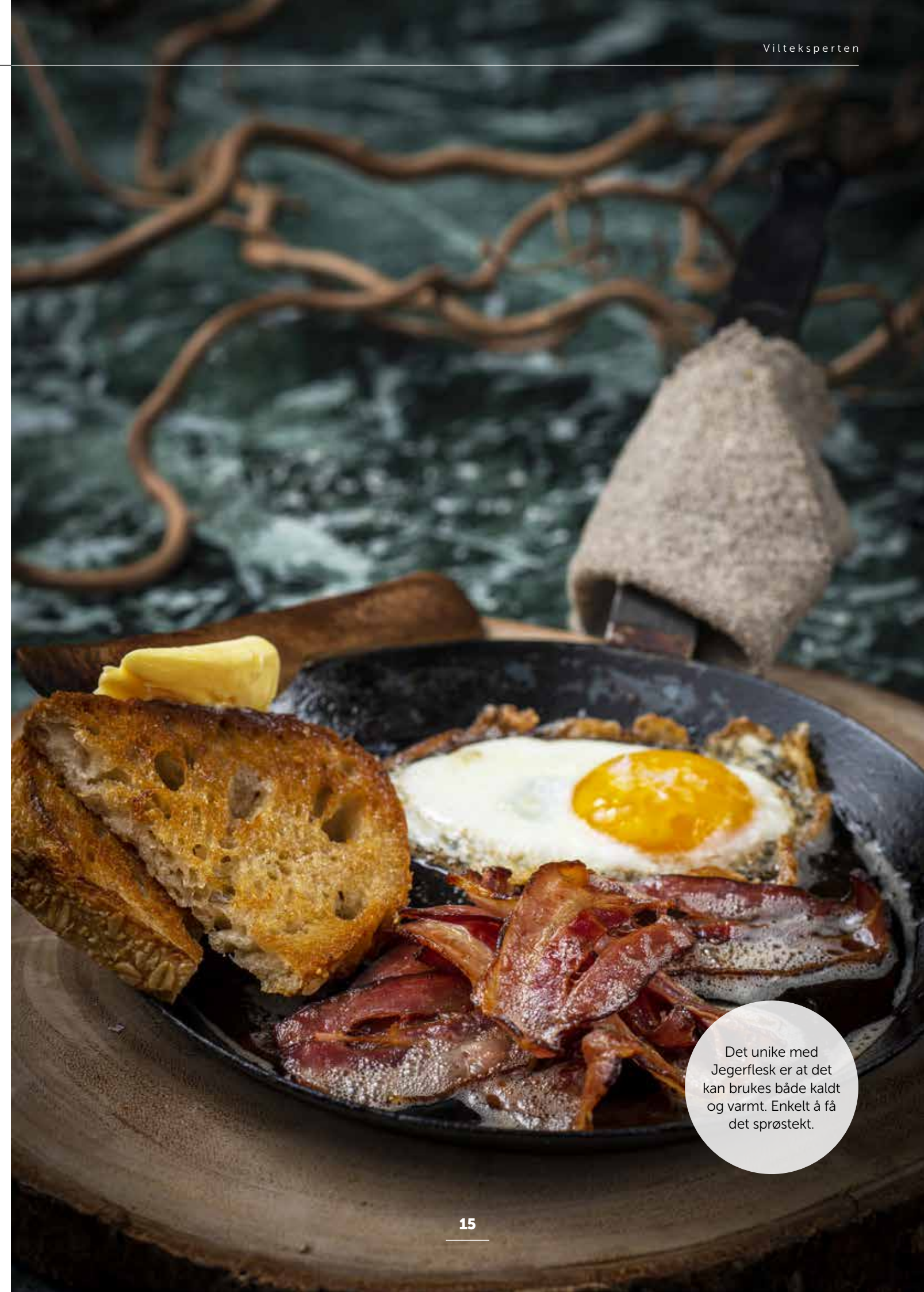
Til 100 gram ferdig vare har det medgått 93 gram kjøtt.

Allergener: Ingen

Kjølevare 0+4°C

TIPS!

Stek Jegerflesk sammen med grønnsaker, det gir en ekstra god smak. Fint å bruke i de aller fleste pastaretter eller i en middagssalat.

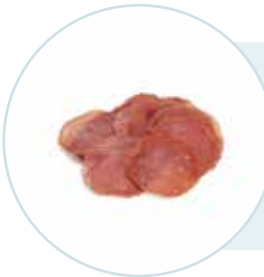


Det unike med Jegerflesk er at det kan brukes både kaldt og varmt. Enkelt å få det sprøstekt.

Speket svin med
einerbær

Nyhet! Tynne skiver speket
svinekjøtt tilsatt einerbær.

Edelsmak – mat fra Trøndelag



Nettovekt **100 g** og **400 g**

Ingredienser: Svin flatbiff, konserveringsmiddel
E250, salt, knust einerbær, antioksidant, E301, røyk
Ingen allergener.

Speket svin med karve

Nyhet! Tynne skiver speket
svinekjøtt tilsatt karve.

Edelsmak – mat fra Trøndelag



Nettovekt **100 g** og **400 g**

Ingredienser: Svin flatbiff, konserveringsmiddel
E250, salt, karve, antioksidant, E301, røyk
Ingen allergener.

Reinsnabb

Spekepølse av rein- og svinekjøtt.
Kan også fås kjøpt som hel snabb
(150 g).

Edelvilt – viltkjøtt fra Trøndelag



Nettovekt **120 g** og **400 g**

Ingredienser: Reinkjøtt (38,4%), svinekjøtt (38,4%),
svinespekk, konserveringsmiddel (E250), salt, sukker,
krydder aroma.
Ingen allergener.

Elgpinner

Pakke med 6 elgpinner.

Edelvilt – viltkjøtt fra Trøndelag



Nettovekt **110 g**

Ingredienser: Elgkjøtt (76,8%), svinespekk,
konserveringsmiddel E250, salt.
Ingen allergener.

Elgsnabb

Spekepølse av elg- og svinekjøtt.

Kan også fås kjøpt som hel snabb
(150 g).

Edelvilt – viltkjøtt fra Trøndelag



Nettovekt **120 g** og **400 g**

Ingredienser: Elgkjøtt (38,4%), svinekjøtt
(38,4%), svinespekk, konserveringsmiddel
(E250), salt, sukker, krydder, aroma.
Ingen allergener.

Trøndersnabb

Hverdagspølse av svinekjøtt.

Kan også fås kjøpt som hel snabb
(300 g).

Edelvilt – viltkjøtt fra Trøndelag



Nettovekt **150 g** og **400 g**

Ingredienser: Svinekjøtt, konserveringsmiddel (E250),
salt, sukker, krydder, aroma.
Ingen allergener.



Speket Elg med
rømme og flatbrød.

Meråker kjøtt



Meråker Kjøtt har forsynt sine kunder med kvalitetsvarer siden 1954. De er kjent langt utenfor bygdas grenser og produktene selges i hele Midt-Norge.

De tilbyr alt innen kjøtt, slakt, ferdigstekte produkter, pølser og spekemat. Mange av produktene har vært med siden oppstarten og selges fortsatt den dag i dag, med tilnærmet samme oppskrift. Mye av suksessen ligger i de tradisjonelle reseptene som har vært i familien i flere generasjoner. Varene er laget på den gode gamle måten, rikelig med kjøtt og smakfulle ingredienser.

Kjøttråvarene kommer fra produsenter i Trøndelag.

I tillegg til produksjon under varemerket Meråker Kjøtt AS, produserer bedriften også sodd og stekte varer for Nortura og Prior.

KONTAKT

Telefon: 74 81 04 11
post@merakerkjott.no
www.merakerkjott.no

Det er slutt på den tida at kokkene ved hotellkjøkken og institusjoner får et helt slakt eller store ubearbeidede kjøttstykker inn på kjøkkenet. Dere i bransjen etterspør prisgunstige bearbeidede produkter.

Sammen med kjendiskokker fra hotell, restaurant og institusjoner har vi skapt nye foredlede kjøttprodukter til deg som du som kokk i en travel hverdag lett kan omgjøre til ditt eget produkt. Det handler om at vi ha hjulpet deg å lage nye og spennende smaker kombinert med gamle tilberedningsmetoder.



Ann Katrin Pedersen

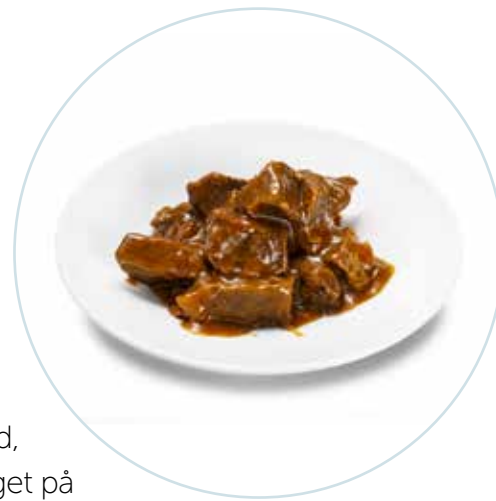
Ann Katrin Pedersen

Kjøtt i mørket

En kraftig og smakfull gryte på mørt og saftig kjøtt av storfebog.

Kjøtt i mørket er tradisjonsmat av absolutt beste sort. Smaksrik storfebog som er kokt mør i brunsaus sammen med løk, gjør dette til noe de aller fleste liker.

Å lage en perfekt utgave av denne klassikeren tar tid, så nå kan du kjøpe den ferdig fra Meråker Kjøtt. Laget på tradisjonelt vis med de beste råvarene – klar til servering.



Nettovekt **2500 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi	218 kJ / 52 kcal
Fett	3,4 g
Protein	0,6 g
Karbohydrater	4,7 g
Salt	0,73 g

Ingredienser: Storfekjøtt, palmefett, midifisert stivelse, solsikkeolje, stivelse, aroma (med bl.a. melk), salt, risemel, maltodekstring, sukker, karamellisert sukker, løk, oksesjy, glukosesirup, melkeprotein, paprika, hvit pepper, løkekstrakt, gjørekstrakt.

Allergener: Laktose

Kjølevare 0+4°C

Må gjennomvarmes før servering

TIPS!

Kjøtt i Mørket er perfekt som husmannskost eller varmrrett på en lunsjbuffet. Server den rykende varm med kokte poteter og gulrøtter, og topp det hele med en skje nyrørte tyttebær.

Du kan også bytte ut de kokte potetene med en god potetstappe, og toppe retten med syltet løk. Forandring fryder!



Kjøtt i mørket servert på tradisjonelt vis med kokte poteter og gulrøtter.

Lammefrikassé

Velsmakende lammefrikassé med mør og saftig lammebog.

Norsk tradisjonskost på sitt beste, laget på lokalt lammekjøtt.

Å lage en perfekt utgave av denne klassikeren tar tid, så nå kan du kjøpe den ferdig fra Meråker Kjøtt. Laget på tradisjonelt vis med de beste råvarene – klar til servering.



Nettovekt **2500 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi **494 kJ / 118 kcal**
Fett **6,7 g**
Protein **11,6 g**
Karbohydrater **2,6 g**
Salt **0,5 g**

Ingredienser: Lammekjøtt, vann, hvetemel, margarin (inneholder skummet melk og soyalecitin), salt, pepper

Allergener: Gluten

Kjøleware 0+4°C

Må gjennomvarmes før servering

TIPS!

Server den rykende varm med nykokte grønnsaker, poteter eller potetstappe. Perfekt husmannskost eller på en lunsj- eller middagsbuffet.

Kutt gjerne opp ferske mynteblader og dryss over rett før servering. Legg på en skje med myntegele for en ny og frisk variant.



Lammefrikassé med nykokte grønnsaker og mandelpotetstappe.

Svinegryte

Gryte med strimlet svinekjøtt i smakfull Sweet chili saus og med gode grønnsaker.

Strimlet svinekjøtt av trøndersk svinebog og svinenakke, som er kokt mør i en deilig og søt chilisaus. Svinegryta har rikelig med grønnsaker som rød paprika, løk og bladselleri.

Gryta får du kjøpt ferdig fra Meråker Kjøtt.



Nettovekt	2500 g
Næringsinnhold per 100 g:	
Energi	381 kJ / 90 kcal
Fett	7,8 g
Protein	0,6 g
Karbohydrater	21 g
Salt	1,5 g

Ingredienser: Strimet svinekjøtt. Saus: vann (35%), sukker (15%), løk (12%), tomatpurè (5%), gulrot (5%), eddik (4%), paprika (4%), ananas (4%), bambusskudd (3%), rød paprika (3%), maisstivelse (3%), bladselleri (2%), E330, ingeær, pepperekstrakt, ananasaroma.

Allergener: Bladselleri

Kjølevare 0+4°C

Må gjennomvarmes før servering

TIPS!

Tilsett finkuttet sitrongress, revet ingefær og revet sitronskall.
Retten toppes med masse, frisk koriander.
Perfekt på som rett på en lunsjbuffet.



En smakfull gryte med mørkt kjøtt av svinebog i en søt chilisaus.

Karbonadekaker

Pannestekte karbonadekaker er et av de mest solgte produktene til Meråker Kjøtt.

Og det med god grunn. Karbonadene er saftig og smakfulle, ferdigstekt med god skorpe. Varm dem opp og server dem på et karbonadesmørbrød med godt tilbehør, eller som en middagsrett med sesongens grønnsaker.

Meråker Kjøtt benytter kun trønderske kjøttråvarer.



Nettovekt **2500 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi **836 kJ / 201 kcal**
Fett **13 g**
Protein **14 g**
Karbohydrater **6 g**
Salt **2 g**

Ingredienser: Storfekjøtt (43 %), svinekjøtt (26 %), melk, potetmel, salt, løk, potetfiberm pepper, selleri, druesukker, hvitløk, krydder hydrolysert maisprotein.

Allergener: Laktose, selleri

Kjøleware 0+4°C

Må gjennomvarmes før servering

Medisterkaker

Pannestekte medisterkaker. Et godt supplement til julematen eller som en rett på en lunsjbuffet.



Nettovekt **2500 g**

Ingredienser: Svinekjøtt (67 %), melk, potetmel, vann, salt, potetfiber, muskat, pepper.

Allergener: Laktose

Kjøleware 0+4 C. Må gjennomvarmes før servering.

Kjøttkaker

Pannestekte, saftige kjøttkaker – like gode som mors hjemmelagde.



Nettovekt **2500 g**

Ingredienser: Svinekjøtt (40 %), storfekjøtt (27 %), melk, løk, potetmel, salt, potetfiber, pepper, muskat.

Allergener: Laktose

Kjøleware 0+4 C. Må gjennomvarmes før servering.

Lunchburger

Pannestekte lunchburgere som er perfekte på en lunsj- eller middagsbuffet.



Nettovekt **2500 g**

Ingredienser: Svinekjøtt (55 %), melk, grønnsaker (21 %) gulrot, erter, mais, potetmel, salt, pepper, muskat

Allergener: Laktose

Kjøleware. Må gjennomvarmes før servering.

Sodd

Serveres med kokte poteter og gulrøtter. Beregn ca 0,75 liter per person.



Nettovekt **2 og 5 liter**

Ingredienser: Fåre- og storfekjøtt, fløte, potetmel, vann, salt, pepper, ingefær, muskat

Allergener: Laktose

Fryseware. Må gjennomvarmes før servering.

Grillpølser

Tradisjonelle grillpølser som kan grilles, stekes og kokes.



Nettovekt **2500 g**

Ingredienser: Svinekjøtt 32%, storfekjøtt 27%, melk, potetmel, vann, salt, løk, druesukker, pepper, paprika, krydder, hydrolysert maisprotein. Konserveringsmiddel E250, antioksidant E301, smaksforsterker E621.

Allergener: Laktose

Kjøleware 0+4 C. Må gjennomvarmes før servering.

Røkte pølser

Smakfulle kjøttpølser på svinekjøtt og storfekjøtt.



Nettovekt **2500 g**

Ingredienser: Svinekjøtt (48 %), storfekjøtt (15 %), melk, potetmel, vann, salt, løk, druesukker, pepper, paprika, sennep, krydder, hydrolysert maisprotein, konserveringsmiddel E257, antioksidant E301, smaksforsterker E621.

Allergener: Laktose, sennep

Kjøleware 0+4 C. Må gjennomvarmes før servering.

Inderøy slakteri



Inderøy Slakteri AS på Inderøy er en gammel tradisjonsrik familiebedrift med over 80 års drift innen kjøttbransjen.

Da Jonas Pedersen startet Inderøy Slakteri AS i 1938, var det med to tomme hender og en kniv. Målet var å foredle oppskriftene og kunnskapene til de lokale bygdekokkene til den best mulige smaksopplevelsen. I dag driver selskapet med foredling og salg av kjøttvarer, og bruker kun norske råvarer av ypperste kvalitet. Alt basert på lokale mattradisjoner.

Alle produktene blir produsert i anlegget på Inderøy, og har grundig håndverk bak seg.

KONTAKT

Tlf: 74 15 60 00

E-post: post@inderroysodd.no

www.inderroysodd.no

Det er mye kompetanse samlet hos oss fire samarbeidspartnerne i KRAFT. Gjennom vår soddproduksjon har vi i Inderøy Slakteri for eksempel lang og god erfaring i lagtidsbehandling av kjøtt.

Vi har drevet med dette i snart 90 år og vet hvordan vi kan få fram de gode smaksopplevelsene uten å bruke de dyreste råvarene. Vi selger i dag mye gjennom dagligvarehandelen, men er ikke så tungt inne i Horeca-bransjen. Det håper jeg det kan bli en endring på gjennom KRAFT-samarbeidet. Med de fantastiske råvarene vi har i Trøndelag har vi gode muligheter for å nå ut i markedet med de nye KRAFT-produktene.



Håvard Gausen

Håvard Gausen

Revet svinenakke

Revet svinenakke, eller Pulled Pork som det også kalles, er svinenakke som er varmebehandlet i vakuum over lang tid. Kun tilsatt salt og pepper.

Saftig svinekjøtt som kan trylles om til utallige retter. Du kan selv med enkle grep tilføre smaken du ønsker og med det sette ditt personlige preg på retten.



Nettovekt	ca. 1700 g
Næringsinnhold per 100 g:	
Energi	1020 kJ / 244 kcal
Fett	17,9 g
Protein	21 g
Karbohydrater	0,1 g
Salt	2,18 g

Ingredienser: Svinenakke u/bein, salt, dextrose, krydderekstrakter, natriumaskorbat E-301, pepper, mat

Allergener: Ingen

Kjølevare 0+4°C

TIPS!

Kjøttet ikke er ferdig «pulled» når du får det, men så mørt at det er enkelt å dra det fra hverandre. Du kan dermed bestemme «pulled»-graden selv, og får mer juicy kjøtt med riktig konsistens.

Server Revet svinenakke i burgerbrød, wraps eller i en sandwich, og tilsett de smakene du ønsker. Dette er digg mat!



Revet svinenakke med inderøykarve og akevitt servert i salatblad med mandarinsalsa.

Revet svinenakke med chili og bbq-saus sammen med friteerte potetlomper og salsa.

Revet svinenakke naturell servert på ristet brød med ramsløkmajones og små salater.

Langtidsbresert lårtunge av storfe med asiatiske smaker.

Lårtunge av storfe, som er bresert over lang tid, med chili, ingefær, rosépepper og kanel.

Et deilig, fettfritt og smakfullt kjøttstykke, som er skikkelig mørt. Krydderet knis inn i kjøttet og pakkes sous vide, før det varmebehandles over lang tid.



Nettovekt ca **1700 g**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi	519 kJ / 124 kcal
Fett	4 g
Protein	20,6 g
Karbohydrater	1,1 g
Salt	1 g

Ingredienser: Lårtunge storfe, vann, surhetsregulerende middel: Natriumlaktat E-325 og Natrium de acetat E-262, salt, konserveringsmiddel E-535, salt, sodium nitrit E-250, Dextrose, fosfat E-450-E451, ingefær, kanel, krydderekstrakter, stjerneanis malt, chilli, hvitløksgranulat, paprika

Allergener: Ingen

Kjølevare 0+4°C

TIPS!

Bresert lårtunge er mørt, saftig og veldig anvendelig. Kjøttet er ferdig bresert noe som gjør det enkelt og kjapt å bruke. Perfekt når det skal serveres til mange, enten som en forretter eller en lunsjrett.

Den kan skjæres i biffskiver og stekes i panne eller ovn, og du får en mør og saftig «biff». Det er også godt å servere den i tynne skiver i en salat, på brød, i lefse eller en wrap. Til og med en enkel pastarett kan løftes til nye høyder med noen skiver bresert lårtunge.



Tynnskåret lårtunge med ramsløkmajones, små salater og friterte rotgrønnsaker.

Sennep og urtebakt svinekam

Saftig, mør og mager svinekam med et deilig tykt lag av sennep, urter og krydder.

Fersk svinekam av gris, uten bein. Tilsatt grov sennep, urter og krydder. Svinekammen er sous vide-pakket og varmebehandlet.



Nettovekt	ca 2500 g
Næringsinnhold per 100 g ferdig vare:	
Energi	980 kJ / 234 kcal
Fett	18,4 g
Protein	16,7 g
Karbohydrater	0,9 g
Salt	1,06 g

Ingredienser: Svinekam u/bein, vann, surhetsregulerende middel: Natriumlaktat E-325 og Natrium de Acetat E-262, salt, konserveringsmiddel E-535, salt sodium nitrit E-250, pepper sort, fosfat E450-E451, grovkornet sennep, timian, hvitløk, granulat

Allergener: Sennep

Kjølevare 0+4°C

TIPS!

Kan serveres som varmrett på tradisjonelt vis, eller ta den smaksretningen som du ønsker.

Brun den kraftig i smør, sett den inn i ovnen og varm kjøttet opp til en kjernetemperatur på 50 grader. Saftig, mørt og smakfullt kjøttstykke som det er fint å transjere på en buffet. Eller grill svinekammen og server den med barbeque-saus og sprøstekte mandelpoteter.



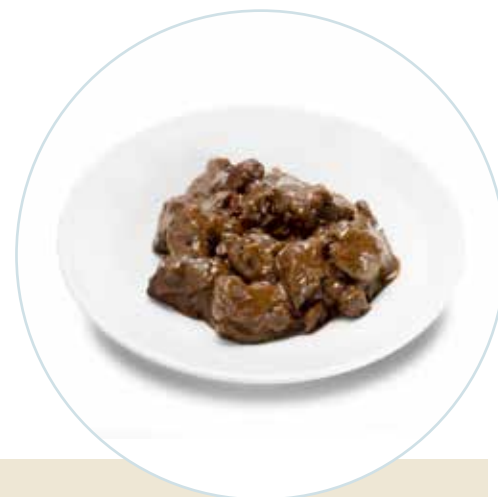
Sennep og urtebakt svinekam som er grillet i ovnen.

Viltgryte

Viltgryte med sopp og løk.

Velsmakende gryte med viltkjøtt fra Trøndelag.

Laget på tradisjonelt vis med de beste råvarene – klar til servering.

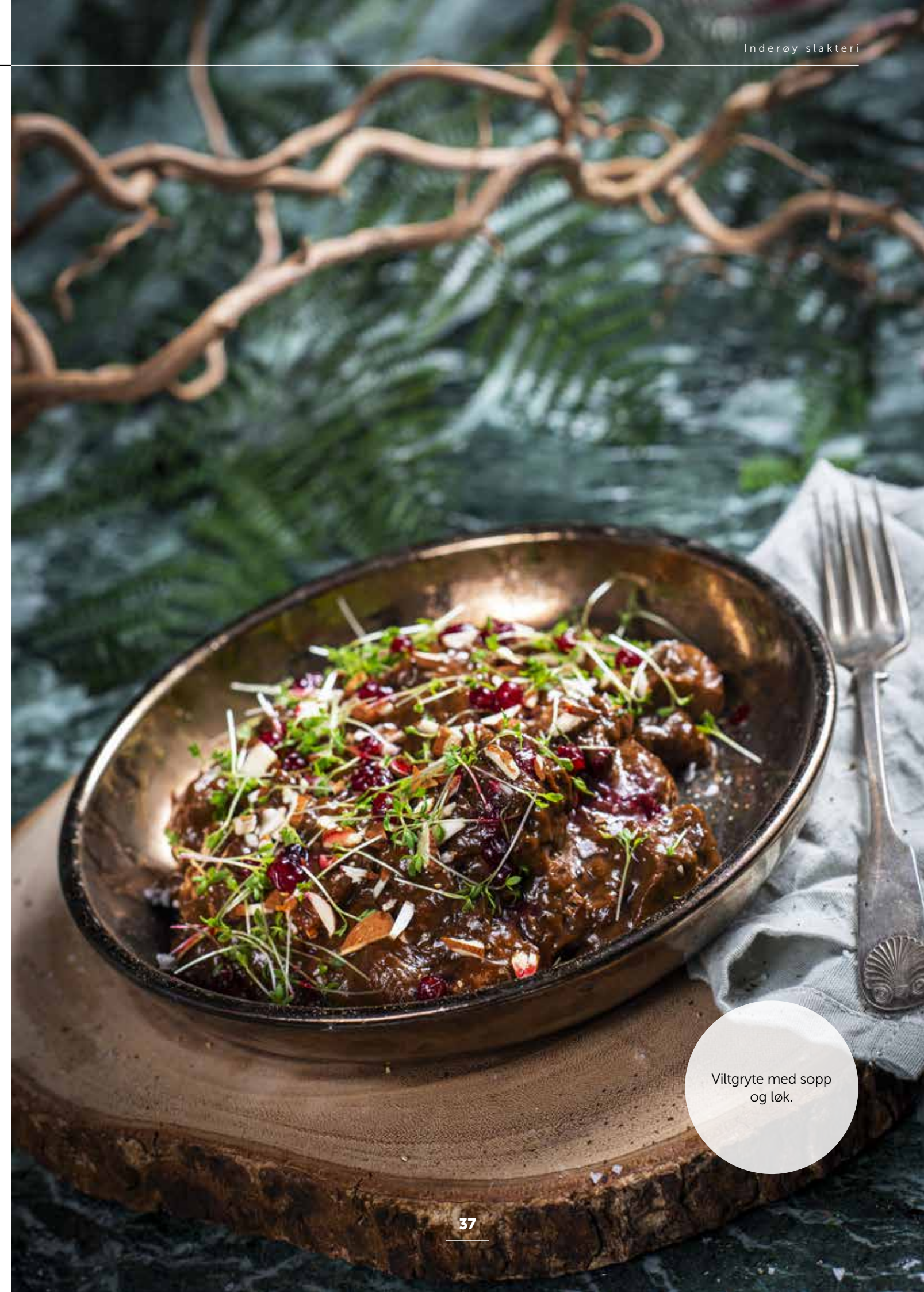


TIPS!

Perfekt høst- og vintermat, med deilige smaker fra norsk natur.

Server Viltgryta med rykende varm potetstappe, og topp det hele med en skje nyrørte tyttebær.

Passer godt som en egen rett på en lunsj- eller middagsbuffet.



Viltgryte med sopp
og løk.

Inderøysodd

Festmat bestående av storfe- og fårekjøtt, kjøttkraft med egen "hemmelig" krydderblanding og kjøttboller ispedd melk og fløte.



Nettovekt **2 liter**
Ingredienser: Soddkjøtt: kokt fåre- og storfekjøtt, salt, muskat og ingefær. Kjøttkraft er kokt på fåre- og storfekjøtt og margbein, tilsatt salt, muskat og ingefær. Kjøttboller: fåre- og storfekjøtt, helmelk, fløte, potetmel, salt og muskat. Kjøttandel: 31 %
Allergener: Melk
Frysevarer

Kjøttsuppe

Kjøttsuppe basert på kokt svinekjøtt. Langtidskokt storfeben for ekstra smakfull og god kraft. Gode, norske grønnsaker. Lavt saltinnhold.



Nettovekt **2 liter**
Ingredienser: Vann, svinekjøtt, gulrot, potet, kålrot, selleri, purreløk, nitrinsalt (E250), forfat (E450.451), salt, pepper, sulfitter.
Allergener: Sulfitter, selleri - selleri sulfitt
Frysevarer

Kjøttboller

Laget etter oppskrift som går generasjoner tilbake i tid. Kjøttbollene kan brukes som ekstra påfyll i Inderøysoddet eller som en ekstra ingrediens til suppen.



Nettovekt **500 g**
Ingredienser: Norsk kjøtt (59 %) av storfe og får, norsk fårefett, helmelk, fløte, potetmel, salt og muskat.
Allergener: Melk
Frysevarer

Grove pølser

En saftig pølse med mye smak. Grovhakket kjøtt av svin og storfe med urter og krydder.



Nettovekt **400 g**
Ingredienser: Norsk kjøtt (70 %) av storfe og svin, flesk, salt, tørrmelk, potetmel, allehånde, pepper og tørket løk.
Allergener: Melk
Kjølevarer

Straumpølsa

Smakfull spekepølse, grovhakket med en tydelig struktur. Smaker godt som pålegg, på et spekefat, snack og som tilbehør til grøt.



Nettovekt **400 g**
Ingredienser: Kjøtt og spekk av storfe og svin, nitrinsalt (E250), pepper, surhetsregulerende middel GDL 575 og startkultur.
Allergener: Ingen
Kjølevarer

Grov julepølse

Grovhakket kjøtt av svin, tilsatt krydder. Perfekt som tilbehør til julematen.



Nettovekt **400 g**
Ingredienser: Svinekjøttssortering 23%, helmelk, storfe, Svinesmåflesk u/svor, Nativ stivelse, potetmel, salt, Surhetsregulerende middel: Natriumlaktat E-235 og Natrium de Acetat E-262, kremfløte(melk), Dextrose, fosfat E-450 E-451, krydderekstrakter, natriumaskorbat E-301, hvit pepper, Ingefær, planteekstrakt.
Allergener: Laktose
Kjølevarer



Revet svinenakke fra Inderøy Slakteri



Nortura
bondens selskap

Nortura er bondens selskap; et samvirke eid av 18300 norske bønder.

I Trøndelag har Nortura 2 slakteri. I Steinkjer og Malvik.

I KRAFT-samarbeidet bidrar Nortura som leverandør av lokale kjøttråvarer fra Trøndelag.



Roar Hildonen
Restauratør



Bjørn Erik Vangen
Kjøkkensjef



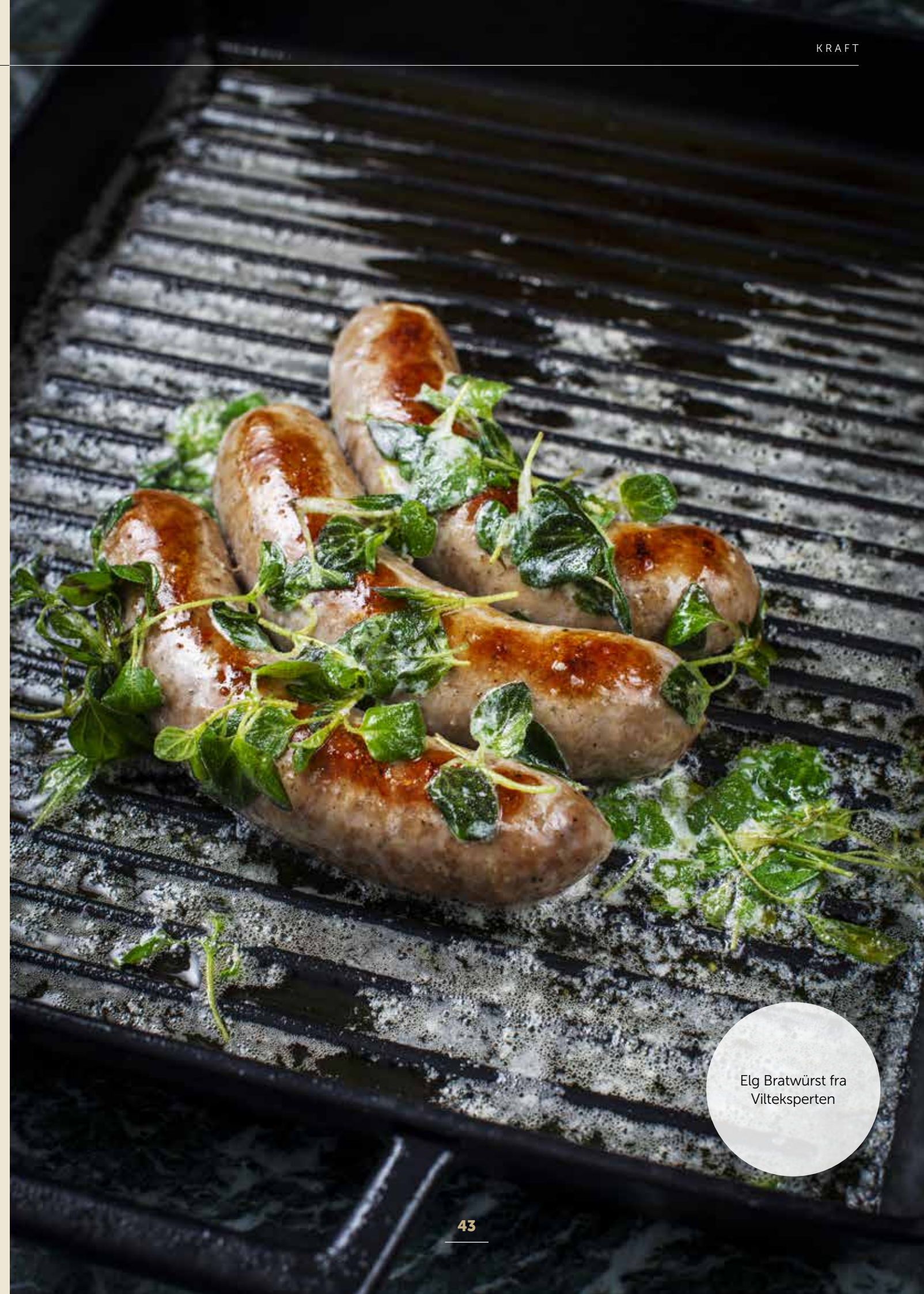
Lars Erik Vesterdal
Kjøkkensjef

Takk til våre samarbeidspartnere i Oi! Trøndersk Mat og Drikke og T:Lab.

En stor takk til restauratør Roar Hildonen, To Rom og Kjøkken, kjøkkensjef Bjørn Erik Vangen og kokk Lars Erik Vesterdal for faglig og konstruktive innspill til produktutviklingen.

Innovasjonsprosjektet har mottatt støtte fra Trøndelag fylkeskommune, Innovasjon Norge og SpareBank 1 SMN.

Notater



Elg Bratwurst fra
Vilteksperten

KRAFT

