

Gravet på Gamle tradisjoner

Inneholder:

Ørret 98%, Salt 2%,
Sukker, dill, hvitløk,
Pepper og cognac.

Allergener: Fisk

Næringsinnhold:

Energi 597kj/142kcal
Fett 6,9g
Mettet fett 1,3g
Karbohydrat 0g
Sukkerarter 0g
Protein 20,1g
Salt 2g

Holdbarhet:

Fersk 14 dager
Fersk vacuum 31 dager
Frys vacuum 365 dager

Leveres:

Hele sider, stykker
og oppskåret.

Oppdrett



Gravet Ørret

Ørretfilet blir sukkersaltet
og modnet i 2 – 3 døgn med fersk dill,
Pepper, hvitløk og cognac.
Slik det har blitt gjort i generasjoner.

NORGE
H73
EFTA

Kontaktinfo

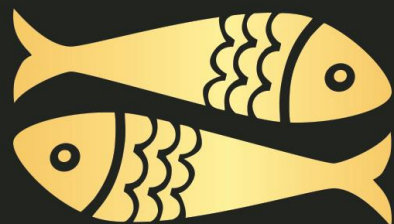
Bergen Røkeri a/s
Mangernesvegen 91
5936 Manger

E-post: post@bergenrokeri.no

Medlem



Grønt Punkt Norge



**BERGEN
RØKERI**

RØKET PÅ DEN GODE GAMLE MÅTEN

Einar Lauvås
Telefon 958 42 548