



KARBONADAR

KARBONADAR FRÅ MOGARD GARDSMAT.

Handsteikte karbonadar med gode råvarer gjev ein tradisjonsrik og ekte smak.

Ein søndagsklassikar er steikte karbonadar med brun saus, ertestuing, mandelpotet frå Skjåk og sjølvsaft nyrørt tyting. Eller kva med å servere karbonade med lauk på ei skive?

Innhald: oksekjøtt (87%), spekk, vatn, potetmjøl og salt.

EKTE NORSK TRADISJONSMAT

Vi produserer ekte norsk tradisjonsmat og blant produkta våre finn du kjøttkaker, karbonadar, svinemorr, blodpølse og spekepølser. Ved juletider produserer vi òg tradisjonsrik julemat som okserull og sylte. Våre produkt inneheld ikkje kunstige tilsetjingsstoff.

Mogard gardsmat er medlem av Hanen. HANEN syner veg til Noregs bygdeperler. Kom tett på dei ekte opplevingane, den smakfulle maten og dei gode historiene!



www.gudbrandsdalsmat.no



MOGARD Gardsmat

Mellom høge fjell, omkransa av Breheimen og Reinheimen nasjonalparkar finn du Mogard Gardsmat. Vi held til i kommunesenteret Bismo i Skjåk. På garden er det både kafé, overnatting og gardspub attåt matproduksjon. Det er Per og Tove Forberg, saman med dottera Stine som driv Mogard Gardsmat.

Mogard Gardsmat
- kvalitetsprodukt frå Skjåk

Mogard, 2690 Skjåk
tlf 612 14026 info@mogard.no
www.mogard.no

For meir informasjon:
Gudbrandsdalsmat
Selsvegen 133, 2670 Otta
www.gudbrandsdalsmat.no
post@gudbrandsdalsmat.no
tlf 97 56 88 05/ 41 61 31 59

