

GROV KOKT BJORLIMORR den gode fjellsmaken

GROV KOKT BJORLIMORR - beste middagspølsea i Noreg!
Grov kokt Bjorlimorr er svært godt eigna som middagspølsea tilsvarande Vossakorv eller lignande. Med potet og kålrabistappe blir dette ein fullverdig rett.

Grov kokt Bjorlimorr er og ein favoritt på juletallerken til pinnekjøtt eller svineribbe. Oppskrifta er basert på gamle mattradisjonar frå Vestlandet, men har etterkvart vorte svært populær ellers i landet og.

Grov kokt Bjorlimorr er ikkje spedd med vatn eller stivelse, noko som gjer den ekstra kjøtt- og smakfull. Produktet inneheld ikkje svinekjøtt, gluten, mjølkeprodukt, soya eller lauk.

Grov kokt Bjorlimorr frå Bjorli Fjellmat er fleire gonger kåra til beste i si klasse i Noreg, med mellomanna 4 gull i NM i kjøttprodukter og i Nitimen sin store julepølsetest.



Grov kokt Bjorlimorr har «Spesialitetmerket» for norske matprodukt med spesielle kvalitetar.



Bjorli Fjellmat AS ligg 600 meter over havet på Bjorli, nord i Gudbrandsdalen.

Bjorli Fjellmat lagar kvalitetsprodukt av kjøtt.

Vår forretningside er tufta på bruk av norske råvarer og tradisjonar, der mindre salt og lengre modningstid er viktige element for å få fram dei gode smakane.

Dyra beiter i eit unikt fjellbeite med saftig gras, vier, lyngplanter og urter.

Dette saman med god kjøffylde gjev ei unik smaksoppleving - den gode fjellsmaken.

www.bjorlifjellmat.no

Følg oss på Facebook!

For meir informasjon:

Gudbrandsdalsmat

Selsvegen 133, 2670 Otta

www.gudbrandsdalsmat.no

post@gudbrandsdalsmat.no

tlf 97 56 88 05/ 41 61 31 59

www.gudbrandsdalsmat.no

