



VARMRØKT SIK



**Sik – sølvskatten frå innlandsvatna. Levert av Jotunheim Fisk.
Sik er ein sølvskinnande laksefisk frå norske ferskvatn.
Kvit i kjøtet, med mild og frisk smak.**

Sik har alltid vore verdsett som matfisk, anvendeleg med eit mangfald av moglegheiter. Fisken kan kokast, steikast heil eller filetert, vere røykt, grava eller raka. Sikkaviar, av rogn, vert dessutan meir og meir populære.

Varmrøykt sik er røykt i eget røykeri på garden Eggen. Han er fast og fin og kan brukast til å trylle fram mange rettar.

Vil du ha ein lekker forrett? Noko velsmakande til salaten?
Eller har du lyst på noko godt på brødiskiva?
Da er varmrøykt sik det du treng!

Jotunheim fisk held til på den vakre garden, Eggen gård, som ligg idyllisk til, øvst i Espedalen 750 meter over havet. Gårdsdrifta er endra frå små- og storfe, til fisk. Dei fiskar og foredlar villfisk i reine fjellvatn og leverer såleis av dei beste råvarene i sitt slag her i landet.

Hovudprodukta til Jotunheim Fisk er sik, aure og røye og dei legg vekt på nyttiggjere heile fisken. Skinn og bein gir fyldig og smaksrik fiskekraft. Rogn blir til eksklusiv kaviar. Sjølve fiskekjøtet leverer dei ferskt, som heil fisk og filetar, eller vidareforedla Som varmrøykt, grava og raka fisk.

www.gudbrandsdalsmat.no



Eggen gård ligg idyllisk til, øvst i Espedalen, med flott utsikt mot Espedalsvannet og fjellheimen.

Garden og fiskeproduksjonen blir drive av
Lars og Linda Eggen.

Jotunheim Fisk sel fisk og fiskeprodukt av sik, fjellaure og røye.

Dei leier òg ut hytter på garden og tilbyr fiskeopplevingar på Espedalsvatnet.

Linda og Lars Eggen
Espedalsvegen 1460
2658 Espedalen
Tlf 91617080
eggenlars@me.com

www.eggenfarm.no

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

