



Inderøy Slakteri Stabbursmorr 260 g

Klassisk spekepølse av svin og storfe fra Inderøy i Trøndelag. Stabbursmorren har en mild kryddersmak og er røkt på bøkeflis. Den er uforandret siden grunnlegger Jonas Pedersen skapte den på 1930-tallet. Inderøy Slakteri forvalter mattradisjoner på Inderøy og de er mest kjent som kompromissløs produsent av Inderøysodd, og har i tillegg produsert kvalitetsprodukter innen spekemat og pølser gjennom tre generasjoner. De benytter kun norske kjøtt råvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har spiselig ytterlag. Stabbursmorren smaker godt på et spekefat, som pålegg eller snacks og ypperlig som tilbehør til rømmegrøt eller risengrynsgrøt. Tempereres før servering.

Inderøy Slakteri forvalter mattradisjoner fra det historiske kulturlandskapet på Inderøy i Trøndelag. De har mottatt fra Stiftelsen Norsk Mat, en hederspris for lang og god tjeneste med å ta vare på viktige tradisjoner og fremme kvalitet. Produsenten er mest kjent som kompromissløs produsent av Inderøysodd, og har i tillegg produsert kvalitetsprodukter innen spekemat og pølser gjennom tre generasjoner. Stabbursmorren har vært uforandret siden vår grunnlegger Jonas Pedersen skapte den på 1930-tallet. De benytter kun norske kjøtt råvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har spiselig ytterlag.

Produktnummer	501800
EPD-nummer	6132294
Antall i kartong	7



* 6 1 3 2 2 9 4 *

Smaker godt på et spekefat, som pålegg eller snacks. Den er dessuten ypperlig som tilbehør til rømmegrøt eller risengrynsgrøt. Tempereres før servering.

Per 100g vare anvendt: 137g kjøtt råvarer av storfe og svin. Pakket i beskyttende atmosfære.

Klassisk norsk spekepølse av svin og storfe, med mild kryddersmak, røkt på bøkeflis. Stabbursmorren vant gull i Kjøtt-NM (2014). Fått flere sølvmedaljer, senest i 2018.