



## Inderøy Slakteri Straumpølse 250 g

Spekepølse av svin og storfe fra Inderøy i Trøndelag. Straumpølsen har en tydelig kjøttstruktur og er røkt på bøkeflis og har blitt kåret til Norges beste spekepølse. 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 kjøttåvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har spiselig ytterlag. Straumpølsen passer godt på et spekefat, som pålegg eller snacks. Med sitt klassiske smaksbilde passer den også perfekt sammen med andre smaker på et tapasbord. 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. De er mest kjent som kompromissløs produsent av Inderøysodd, og har i tillegg produsert kvalitetsprodukter innen spekemat og pølser gjennom tre generasjoner. Straumpølse er kåret til Norges beste spekepølse og er beviset på at godt lagarbeid gir resultater. Spekepølsen har fått navnet fra Straumen i Inderøy hvor all foredling har foregått i generasjoner. Inderøy Slakteri benytter kun norske kjøttåvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har spiselig ytterlag.

<b>Produktnummer</b>	501801
<b>EPD-nummer</b>	6132310
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 1 3 2 3 1 0 \*

Smaker godt på et spekefat, som pålegg eller snacks. Med sitt klassiske smaksbilde passer den også perfekt sammen med andre smaker på et tapasbord. Tempereres før servering.

Per 100g vare anvendt: 134g kjøttåvarer av storfe og svin. Pakket i beskyttende atmosfære.

Smakfull spekepølse av svin og storfe, med grovhakket og tydelig struktur, røkt på bøkeflis. Straumpølsen fikk gull i Kjøtt-NM 2022. Tidligere gull og Norgesmester i 2020 og 2014.