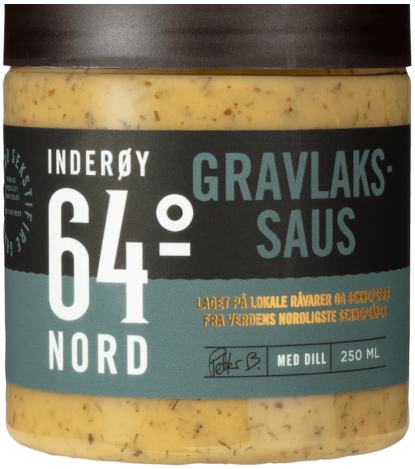


Inderøy 64° Nord gravlakssaus 250 ml

En fyldig og balansert gravlakssaus fra Inderøy 64° Nord, Berg Gård, laget på kaldpresset rapsolje, ekte sennepsfrø og dill. Smaken er rund, syrlig og aromatisk med et hint av akevitt, og passer perfekt til gravlaks, røkelaks og andre kalde fiskeretter. En klassisk saus med balansert sødme som løfter smaken av laks og sjømat.

Inderøy 64° Nord holder til i vakkert kulturlandskap på Berg Gård i Inderøy, Trøndelag. Her dyrkes både brune og gule sennepsfrø som blir foredlet til gode sennepsprodukter. Gravlakssaus er en håndverkslaget sennepssaus med opprinnelse i Trøndelag. Basen av kaldpresset rapsolje og nøye utvalgte sennepsfrø gir en fyldig og glatt konsistens, mens frisk dill, honning og et streif av akevitt tilfører karakter og balanse. Smaken er rund, sødmefull og aromatisk med fin syrlighet, ideell til gravlaks, røkelaks, fiskeretter og koldtbord.

Produktnummer	515296
EPD-nummer	6860985
Antall i kartong	8

6860985

Inderøy 64°N Gravlakssaus passer utmerket til tradisjonelle fiskeretter som gravlaks, røkelaks og sild. Den fungerer også som smakfull dressing i salater, potetretter og kald sjømat. Prøv den som saus til varm eller kald fisk, eller som en frisk og aromatisk topping på smørbrød, wraps og tapasretter med sjømat.

Rund og aromatisk smak med tydelig sennepspreg fra både gule og brune sennepsfrø. Frisk dill og et mildt innslag av akevitt gir dybde og karakter, mens honning og eddik balanserer sødme og syrlighet på en harmonisk måte.