

Inderøy 64° Nord burgerdressing 245 g

En fyldig burgerdressing med balansert sødme, mild syre og subtilt røykpreg fra or-røkt rapsolje fra Inderøy 64° Nord. Dressingen er utviklet med egen kaldpresset rapsolje og eget bokkøl. Dressingen er ideell til hamburgere, grillmat, sandwhich og streetfood.

Inderøy 64° Nord holder til i vakkert kulturlandskap på Berg Gård i Inderøy, Trøndelag. Berg gård er Kirsti Farbu og Svein Berfjord, og deres tre barn Jørgen, Petter og Vebjørn. De kommer opprinnelig fra Mosjøen, og kjøpte Berg Øvre på Inderøy i 1987. Siden den gang har de brukt det meste av tid og ressurser på å bygge opp og restaurere gården. De har bygget nygammelt flerbrukshus med slakteri, gårdsmatkjøkken, landhandel og spisested. I tillegg har de drevet omfattende kulturlandskapspleie og nydyrking, med en allsidig produksjon for å utnytte alle gårdens ressurser. Berg Gård er først i Norge til å dyrke brune og gule sennepsfrø. Det dyrkes også rapsfrø på omliggende arealer og flere typer akevitter.

Produktnummer	515300
EPD-nummer	6956601
Antall i kartong	6

6956601

Burgerdressingen egner seg godt til hamburgere, sliders, grillmat, sandwich, wraps, streetfood og pommes frites. Den leveres i praktisk squeezeflaske som gjør den enkel å dosere, til både profesjonelle kjøkken og servering. Oppbevares i kjøleskap etter åpning, og bør brukes innen 1-2 uker.

Burgerdressing fra Inderøy 64° Nord er en kremet og fyldig dressing med base av tomat, sennep og rapsolje. Dressingen er utviklet med eget bokkøl, som gir ekstra fylde og dybde i smaken. Et særpreg ved dressingen er bruken av or-røkt rapsolje, som gir et subtilt røykpreg som passer spesielt godt til burger og grillmat. Kombinasjonen av tomat, sennep, bokkøl og røkt rapsolje gir en balansert dressing med rund smak og god fylde.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet

Oluf Lorentzen