

Inderøy 64° Nord grill- og burgersaus 280 g

En fyldig og smaksrik grill- og burgersaus med balansert sødme, mild syre og et subtilt røykpreg fra or-røkt rapsolje fra Inderøy 64° Nord. Sausen er utviklet med eget bokkøl og akevitt som gir ekstra dybde og karakter i smaken. Prøv sausen på hamburger, grillretter, marinade, pølser og BBQ-retter.

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	515301
EPD-nummer	6956619
Antall i kartong	6

* 6 9 5 6 6 1 9 *

Dette er en fyldig og allsidig saus utviklet spesielt for burger og grillretter. Prøv den også på smashburgere, pølser, pulled pork, BBQ-retter, til marinader, pommes frites, sandwich og wraps. Sausen har en tykk og rik konsistens og leveres i praktisk squeezeflaske som gjør den enkel å dosere i både profesjonelle kjøkken og servering. Oppbevares i kjøleskap etter åpning, og bør brukes innen 1-2 uker.

Fyldig og rund saus fra Inderøy 64° Nord med balansert sødme og mild syre. Sennep og tomat gir god dybde i smaken, mens bokkøl og akevitt tilfører kompleksitet. Den or-røkte rapsoljen gir et lett røykpreg som passer spesielt godt til burger og grillmat.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet