



Inderøy 64° Nord gavepakke rapsolje og sennep 3-pk

En smakfull gavepakke fra Inderøy 64° Nord med tre unike produkter basert på lokale råvarer. Kaldpresset rapsolje benyttes til matlaging og smakstilsetning, akevittsennep og sennepssaus med dill passer til fiskeretter som laks og gravlaks, kjøttretter, pølser og spekemat.

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	550321
EPD-nummer	6965958
Antall i kartong	4



* 6 9 6 5 9 5 8 *

De to sennepsvariantene passer til fiskeretter som laks og gravlaks, kjøttretter, pølser og spekemat. Egner seg også til salater, marinader, ost, brød og tapas. Rapsoljen er allsidig og egner seg til både matlaging og som smakstilsetning, den er perfekt for salater, marinader og sauser.

Den kaldpressede rapsoljen er mild, ren og lett nøtteaktig på smak med et hint av sitrus. Akevittsennepen er en fyldig sennep med gårdens egen akevitt, som gir et karakteristisk nordisk krydderpreg. Sennepssausen med dill er frisk, aromatisk og balansert med tydelig dillpreg. Produktene er laget med fokus på lokale råvarer og håndverk, og gir en autentisk smak av Trøndelag. Oppbevares kjølig etter åpning.