


# Valdres Kjøtt Hjortekurv snabb 250 g

Hjortekurv snabb er en urøkt spekepølse av hjort med grov struktur og høy kjøttprosent fra Valdres Kjøtt. I Valdres blir spekepølse kalt «kurv» og denne har fått geografisk beskyttelse som «Kurv frå Valdres». Kurven er laget om vinteren og speket naturlig i frisk fjelluft med de temperaturene som vinteren byr på frem til forsommeren. Hjortekurv har en blanding av delikat viltsmak, salte og søte smaker, med en behagelig lukt av speking, blåbær og krydder. Kurv fra Valdres brukes gjerne på brødskiva, som snacks, på flatbrød med litt rømme eller som tilbehør til rømmegrøten.

Valdres Kjøtt er en lokal merkevare i Valdres startet av Wangensten høsten 2025. De satser primært på «Kurv frå Valdres» og annen spekemat, i tillegg til hverdagsmat som håndverkspølser til grilling, håndstekte karbonader og kjøttkaker og tradisjonell julemat som julepølse, pinnekjøtt og sylte. «Kurv frå Valdres» er en beskyttet geografisk betegnelse og betyr at den har høy kjøttprosent, er lagd uten startkultur og har en naturlig spekeprosess uten styring av temperatur eller luftfuktighet. Kurv frå Valdres kan kun produseres i perioden 1. november – 31. mars, og spekes i frisk, kjølig fjelluft frem til forsommeren. Naturen har til og med utstyrt oss med en «vekkeklokke» som minner oss på godsakene som er klare til prøvesmaking. Så når «gauken gjæl» er det bare å finne frem kniv og skjærefjøl og ta turen inn på stabburet. Kurven må produseres i Valdres-regionen, og Foreningen Kurv frå Valdres arrangerer hvert år Valdresdagen i juni hvor kåring av beste kurv er høydepunktet.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 501833 |
| **EPD-nummer** | 7032618 |
| **Antall i kartong** | 6 |

*7032618*

Hjortekurv brukes tradisjonelt som pålegg på godt brød, på flatbrød sammen med rømme, på spekefatet eller som tilbehør til rømmegrøten. Ofte også brukt som snacks med følge av godt drikke. Utmerket som turmat, hvor den også kan stekes lett i pannen som bacon. Egner seg godt kuttet opp i biter og tilsatt i pastaretter, eller som topping på en pizza.

Til 100g ferdigvare er det anvendt 135g kjøtt.

Hjortekurv er en urøkt spekepølse med grov struktur og høy kjøttprosent. Den skal være mørk mot sort i ytterkant og med en rødlig kjerne. Smaken er en herlig blanding av det salte, det søte, det lett syrlige, viltsmak fra hjortekjøtt og blåbær og rik umami fra spekingen. «Kurv frå Valdres» er en beskyttet geografisk betegnelse og betyr at den har høy kjøttprosent, er lagd uten startkultur og har en naturlig spekeprosess uten styring av temperatur eller luftfuktighet.

| Fyldighet | Skarphet | Fasthet |
|---|---|---|