



Bornholms kippers

Sild fra Nord-Europa som er saltet og røket på tradisjonelt vis.

Bornholms kippers fileter er sild fra Nord-Europas beste farvann. De fileteres straks etter fangst, deretter saltes sildefiletene og røykes på tradisjonelt vis. Filetene pakkes manuelt og varmebehandles ved 110 grader.

Filetene er serveringsklare, og gjør seg godt med salte kjeks, eller på en skive ristet brød sammen med egg. For en deilig forrett, server kippers sammen med flatbrød, rødløk, rømme og dill.

Næringsinnhold er per 100g drenet vekt.