



Fjellrøye varmrøkt filet ca 200 g

Norskprodusert varmrøkt fjellrøye fra Sæterstad gård. Fisen lakesaltes før den røykes med oreved i 2-3 timer. På grunn av lavt fettinnhold smaken er unik. Fisken er nydelig til både lunsj og middag, gjerne med en egenkomponert rødbetesalat ved siden.

Sæterstad gård er en fjellgård i Hattfjelldal nær grensen til Sverige. De har geiter som de bruker til osteproduksjon og spekemat, et fiskefjøs med røye som de lager prisbelønnet rakfisk av. På gården ligger landets første landbaserte oppdrettsanlegg for fjellrøye, Salvinus Alpinus, også kalt "fjelllets dronning".

Fisken er nydelig til både lunsj og middag, gjerne med en egenkomponert rødbetesalat ved siden. Se tips og oppskrifter på emballasjen.

Varmrøkt fjellrøye fra Sætersdal lakesaltes før den røykes med oreved i 2-3 timer. På grunn av lavt fettinnhold smaken er unik.

Varenr.	980009
EPD nr.	5406269
Antall i kartong	8

