



## Fjellrøye raket filet ca 250 g

Norskprodusert raket fjellrøye filet fra Sæterstad gård i Hattfjelldal. Røyen har en mild smak med aromatisk lukt og myk tekstur, som gir en deilig munnfølelse. Kombiner røyen med gode råvarer som lefser, mandelpoteter, purre, rødløk, rødbeter, rømme og flatbrød - og server gjerne med øl og akevitt.

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 "fjellets dronning".

<b>Produktnummer</b>	980007
<b>EPD-nummer</b>	5404868
<b>Antall i kartong</b>	8



Raket fjellrøye er en rett man kan kose seg med alle årstider. Kombiner røyen med god råvarer som lefser, mandelpoteter, purre, rødløk, rødbeter, rømme og flatbrød - og server gjerne med øl og akevitt. Tradisjonelt sett er retten en slager i store og små sammenkomster, fra julemiddag til hyttekos. Se tips og oppskrifter på emballasjen.

Raket fjellrøye har mild smak og aromatisk lukt. Myk tekstur gir en deilig munnfølelse.