

Konsepter

Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdal



Omra da i Nord-Gudbrandsdalen er kjend for nasjonalparkane Rondane, Reinheimen, Jotunheimen, Snøhetta og Breheimen. Det er her Høgfjellslamma har beita sine heile sumaren igjennom. Lam som beitar i høgfjellet over 800 moh et beiteplanter som vier, urter, gras og lyngplanter. Gilde Høgfjellslam er nøye utvald etter vekt, klasse og feittgruppe.

Norsk natur og dyktige bønder gjer lam fra? Gilde til eit kvalitetsprodukt, med ei god smaksoppleving.

Vågå Sel Dovre Skjåk Lom Lesja NORD-GUDBRANDSDALEN Snøhetta Reinheimen Breheimen

Jotunheimen Rondane

Produkter i konseptet

Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdal er sesongprodukter som er tilgjengelige fra september til november.

Lammeribbe av Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdalen

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5863063

Lam filetkam av Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdalen

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5863055

Lammecarré av Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdalen

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 5863048

Lam mørbrad av Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdalen

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 5863030

Lam knoke av Høgfjellslam frå Nord-Gudbrandsdalen

Oppskrifter i konseptet

Lammeribbe av Høgfjellslam med bakt, smørstekt sellerirot,
urtesmør, steinsoppmajones, «svidd» rosenkål, svartkålchips og
lammeglase

Oppskrift

Lammemørbrad av Høgfjellslam med karamellisert kålotkrem, konfitert løk og glasert rosenkål

Oppskrift

Rødvinskokt lammeknoke av Høgfjellslam, glaserte beter, potetmos og tomat- og estragonsjy

Oppskrift

Lam filetkam av Høgfjellslam med bakt jordskokk, jordskokkpuré, syltet perleløk og demi glace

Oppskrift

Lammecarré av Høgfjellslam med urtepoteter, sellerirotmos, honningglaserte gulrøtter og stekt steinsopp

Oppskrift