TØRKET REINSTEIK

I hjertet av Finnmark lager vi markedets mest eksklusive reinkjøtt. Vi velger det beste kjøttet fra dyr i vår egen reinflokk og foredler det etter samiske håndverksmetoder. Kjøttet tørkes langsomt i ren og klar arktisk luft.

Skodi Rein AS
Ávjovárgeaidnu 3777
9730 Karasjok
Mobil (+47) 456 63 634
post@skodi-rein.no
www.skodi-rein.no

Varenr: 1019- Tørket Reinsteik. Vekt: mellom 100-400 gram

Reinsteik som er delt i skiver, deretter saltet og tørket. Perfekt å ha med på tur å spikke kjøttet ved bålet.

Historie

Gjennom generasjon er har Samefolket tørket reinsdyrkjøtt. Dette er en samisk delikatesse. Produktet er laget etter eldgamle tørkemetoder.

Bruksområde

Tradisjonelt brukt som turmat og snacks. Passer også utmerket til koldtbord og tapas gjerne i lag med ost eller brie. Kan også brukes i suppe. Perfekt som pålegg på brødskive.

Innhold

Reinkjøtt inneholder både Omega 3 og 6, essensielle fettsyrer og vitaminer B12, selen, sink og jern.

Produsentens kommentar

Mye av årsaken til at reinkjøttet er så godt for helsen vår, sies å være reinens kosthold som beiter i den arktiske naturen.

Forskning viser også at reinkjøtt inneholder aminosyren taurin som har en anti-aldringseffekt. Og antioksydanter som er kjent å være fordelaktig for vår helse.

Kultursnacks for fremtiden

Denne smaken er en del av den samiske kulturen- en gave fra naturen. Snacks som er sundt. 100% rent kjøtt, uten andre tilsetninger enn salt. En uoppdaget skatt i snacksverdenen.

NÆRINGSINNHOLD PR 100 GRAM.

ENERGI 1331KJ(318 KCAL)
FETT 17,6 g
-Hvorav mettede fettsyrer 7,2 g
-Enumettede fettsyrer 8,3 g
-Flerumettede fettsyrer 0,9 g
KARBOHYDRATER 0 g
-Hvorav sukkerarter 0 g
PROTEIN 40 g
SALT 3 g