

mat|Prat OFK Informerer

EKSTRA!
Desember 2003

Siste nytt:

Reinsdyrkjøtt til jul!

Tilgangen på rein er bedre enn på lenge. Det er derfor bevilget ekstra midler til en kampanje for reinsdyrkjøtt før jul. Bla om!



**«På lufta»
fra 11. desember!**

Opplysningskontoret

for **KJØTT**

Reinsdyrkjøtt, eksklusivt og eksotisk!

Noen ganger er kun den beste mat god nok, og i jula er det mange anledninger hvor reinsdyrkjøtt garantert kan bidra til noen fantastiske måltider. Faktisk er det den perfekte julemat.

Reinkjøtt er noe av det mest eksklusive og spennende kjøttet Norge kan by på. Reinkjøtt er «urkjøttet», produsert av naturen, under de mest ekstreme forhold man kan tenke seg. Reinkjøtt er en arktisk delikatess, et av Norges eldste råstoffer, som var her før mennesket, for 9.000 år siden!

Ferskt eller frosset

Reinkjøtt blir slaktet på egne, eller i mobile, reinslakterier. I slakteperioden, fra september til utgangen av mars, har flere av reinslakteriene muligheter til å levere ferskt og vakumpakket kjøtt med god holdbarhet. Siden reinen er fra naturens råstoffkilde, varierer tilgangen mye fra år til år. I de seneste årene har tilgangen vært liten, men i år er det altså et kronår vi kan glede oss over!

Reinsdyrstek

Mørt og delikat

Filéter og biffer av rein er renskåret og klare til bruk. Kjøttet er meget mørt, delikat og har en mild og fin viltsmak.

Finnbiff/reinsdyrskav:

Et annet navn på finnbiff er reinsdyrskav. Finnbiff er reinkjøtt som er skåret i tynne skiver. Velegnet til raske og enkle retter. Pakker av ca 500g.



Stek:

Det finnes både stek av bog og stek fra lår. Vanlig vekt er ca 1,3 – 2 kg, men det finnes også større steker.



Reinsdyrbiffer



Indrefilét:

Liten og eksklusiv filet som det sitter to av på innsiden av ryggen på dyret. Vekt ca 250 – 500 g. Selges i pakker av to filéer.

Ytrefilét:

Ypperlig til helsteking og mindre biffer. De to ytrefiléene sitter på yttersiden av ryggen og veier ca 0 – 1 kg. Selges som oftest i pakker av en filét som er delt på midten.



På TV fra 11. – 31. desember!

Tre nye filmer på reinsdyrkjøtt vil bli vist på TV 2, TV 3 og TV Norge. Og har følgende produkter som tema:

- Finnbiff/reinsdyrskav
- Reinsdyrstek
- Reinsdyrfilet

Da er det bare å spørre din kjøttleverandør om utvalget av reinsdyrkjøtt, om ferske og frosne varer, og hva som er tilgjengelig av spesialprodukter. Så skal du se at julehandelen får enda et lite løft.

Bilder, tips og oppskrifter på matprat.no

Du kan enkelt laste ned og skrive ut bilder, oppskrifter, råvarekunnskap, tips og idéer fra www.matprat.no. Bruk sidene til inspirasjon for deg selv og kundene dine!

