

VINDELN.

NYHET

Norrländskt mathantverk på svensk köttråvara.

SVENSK
KÖTT-
RÅVARA



BNR 68929

2241 Vindelnrökt Fläskkarré

Tydlig röksmak och balanserad sälta.
Svensk mästare vid chark-sm både 2016 och 2018
"Sveriges bästa varmrökta produkt".

Vikt ca 2 kg per styck.

SVENSK
KÖTT-
RÅVARA



BNR 68937

2243 Vindelnrökt Flatrökt skinka

Klassiker! Fantastiskt rik röksmak (mer än skinka i nät),
saftig och välbalanserad sälta. Perfekt att bita
och skivas i maskin.

Vikt ca 4 kg per styck.

SVENSK
KÖTT-
RÅVARA



BNR 71452

2242 Vindelnrökt Skinka, nät

Storsäljare i Norrbotten! Lättare röksmak, saftig
och välbalanserad sälta. Regelbunden i formen och
lätt att hantera i maskin.

Vikt ca 2 kg per styck.

SVENSK
KÖTT-
RÅVARA



BNR 71520

2244 Vindelnrökt Sidfläsk

Rik röksmak och välbalanserad sälta.
Belönad på Chark-SM 2016 & 2018 "Guld kvalitet".
Perfekt i matlagning som smaksättare!

Vikt ca 4 kg per styck.

VINDELN RÖKERI.

Etablerat 1917 med hantverk och smakrikedom som fanbärare. Allting röks fortfarande i de handmurade originalugnarna med norrländsk alved. Förutom alvedsröken tillsätts bara salt och hantverk i processen. Enkla, genuina produkter som tar för sig rejält. Det gillar vi!



Kika in här för
fler matiga tips!

📍 paulochthom

👍 PAULochTHOM

www.paulochthom.se