

Konsepter

Tronfjell - erkenorsk spekeskinke av ypperste kvalitet



I Østerdalen ved Tronfjell blåser den kalde fjellufta over toppen og ned mot Tynset. Den tørre, friske fjellufta brukes aktivt i produksjonen av vår urnorske spekeskinke.

God tid, masse omtanke – og ikke minst kjærlighet til spekeskinke, bidrar også til at vår velhengte spekeskinke er av aller ypperste kvalitet.

Håndverket som utføres gir en verdi i seg selv – et håndverk som har røtter som strekker seg tilbake til jernalderen i Norge. Kun norske kjøtt råvarer av beste kvalitet, med riktig fettinnhold, blir brukt til produksjon av Tronfjellskinken.

Tronfjell velhengt spekeskinke henger til modning i 24 måneder, dette gir en mør og fløyelsmyk skinke, som smelter på tungen. Skåret i tynne skiver eller skavet tynt av en hel skinke med kniv – den gir deg en smak av urnorske tradisjoner.

Vi anbefaler å servere Tronfjell spekeskinke sammen med gode norske råvarer. Urnorske tradisjoner – og kvalitet skapt av norske hender og norsk natur.

Produkter i konseptet

Tronfjell Velhengt Spekeskinke hel m/ben

0 til 20°C | 8.5 kg | EPD nr. 5338355

Tronfjell Velhengt Spekeskinke hel u/ben

0 til 4°C | 5.5 kg | EPD nr. 1095413

Tronfjell Velhengt Spekeskinke sliceblokk

0 til 4°C | 2.2 kg | EPD nr. 2082626

Tronfjell Velhengt Spekeskinke skivet

0 til 4°C | 0.2 kg | EPD nr. 2082600

Oppskrifter i konseptet

Egg benedict på svele med Tronfjell spekeskinke og asparges

Oppskrift

Tronfjell med grønn asparges

Oppskrift

Fjøl med spekemat, urterømme og lompe-chips

Oppskrift

Stor tapasfjøl med spekemat, knekkebrød og multemarmelade

Oppskrift

Kalkunrullade med Tronfjell spekeskinke, fetaost, soltørket tomat og ovnsbakte poteter

Oppskrift

Pizza Bianca med spekeskinke

Oppskrift

Omelett med tomat, mozzarella, basilikum og Tronfjell velhengt spekeskinke

Oppskrift

Vafler med urter, kremost og skinke

Oppskrift

Amerikanske vafler med 6 ulike toppinger

Oppskrift