

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