

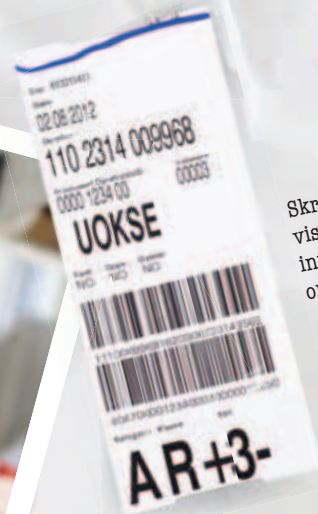
Det aller beste kjøttet



Hoftehenging
av dyret på
Nortura Gol.



Skjæringen gjøres etter
gitte spesifikasjoner.



Skrottlappen
viser all
informasjon
om dyret.

Hva er spesielt med Gilde Ekstra

Gilde Ekstra er i en klasse for seg; dette er ganske enkelt noe av det ypperste du kan få av norsk kjøtt – en selvskreven råvare for kresne kokker som vil servere sine gjester det aller beste. Før en stykningsdel får lov å bære etiketten med Gilde Ekstra-navnet, foregår en nøye utvelgelse basert på fastlagte kriterier når det gjelder krav til vekt, mørhet og marmorering. De strenge kriteriene er utarbeidet i samarbeid med norske kjøkkensjefer, og sørger for at kjøttet holder stabilt høy kvalitet. Gilde Ekstra har vært en merkevare for de kresne i mange år. Nå bringer vi to eksklusive nyheter til sortimentet: **Gilde Ekstra Limousin** og **Gilde Ekstra Svin**.

Dette gjør Gilde Ekstra produktene så unike*

Behandling rett etter slaktning er noe av det viktigste for å få mørt kjøtt. Nedkjøling og stimulering av slaktene er helt avgjørende for mørningen. Dette er derfor et svært viktig fokusområde ved produksjon av alle Gilde Ekstra produktene.

Elektrostimulering

Rett etter slaktingen, bruker vi elektrisk stimulering i kjøttet. Dette forbrenner energi i musklene slik at musklene trekker seg mindre sammen. Dette gir lange fine kjøttfibre. Jo lengre fibre, jo mørere kjøtt.

Nedkjøling

Vi benytter kondisjoneringsprogram i kjølerom, slik at kjøttet blir kjølt ned riktig. Dette gjøres frem til musklene har satt seg ved 10 °C (ca 10 timer) og hindrer kuldeforkortning i kjøttet.

Hoftehenging

Som eneste kjøttleverandør i Norge bruker Nortura hoftehenging av kalv- og storfeslakt for å sikre optimal og jevn mørhet på kjøttet. I denne teknikken bruker vi tyngde-kraften slik at vi får lange, fine fibre i kjøttet. Teknikken har spesielt god effekt på stykningsdeler som sitter i låret, f.eks. flatbiff og mørbrad.

Ensartet vekt

Gilde Ekstra stykkes opp etter nøye fastsatte retningslinjer. Dette sikrer at produktene har et lite/begrenset vektintervall, noe som sikrer forutsigbarhet for kokken.

Marmorering

Ved utsortering til Gilde Ekstra legges det vekt på å velge dyr med godt fordelt intramuskulært fett. Til Gilde Ekstra benyttes dyr klassifisert i fettgruppe 1+ til og med 4+ med god marmorering.

Kjøttet kan alltid identifiseres

Nortura legger svært stor vekt på matvaresikkerhet og har strenge rutiner og prosesser som sikrer sporbarhet. Både du og dine gjester kan være helt trygge på at alt kjøtt som er Gilde-merket kan spores tilbake. Alt kjøtt fra Gilde er av norsk opprinnelse – det er garantert!

* Gilde Ekstra svin har et eget sett med kriterier.



Klassifisør Egil Nilsen på Nortura Gol
inspisierer hoftehangte limousinslakt.

Gilde introduserer Limousin

«Den gyldne rase»

Limousin er en høyt skattet storferase på grunn av sitt fantastisk møre og velsmakende kjøtt. Rasen har sitt opphav fra Limousin-området i Midt-Frankrike, og her er det funnet 16.000 år gamle hulemalerier som viser okser svært like Limousin.

Limousin avles først og fremst på grunn av sine unike egenskaper i kjøttproduksjon, og stambok for rasen ble etablert allerede midt på 1800-tallet. I Norge har det vært drevet planmessig avl siden 1990-tallet.

Dyrene har usedvanlig kraftig muskulatur i rygg og kryss, og en spesiell kjøttfull bakpart. Rasen kjennetegnes ved høy fertilitet, lett kalving, lav beinprosent, lite fett og at dyrene blir tidlig slaktemodne.

Limousin er utpregede flokkdyr, og i Norge går dyrene fritt ute på grønne beiter fra vår til høst. Om vinteren oppholder de seg i romslige fjøs som sikrer mosjon og frisk luft.

Resultatet er at norsk Limousin gir et fantastisk mørt og kortfibret kjøtt som er lyst og magert, og har en fantastisk evne til å holde på saftigheten under tilberedning.



Limousinoksen
Edgar.

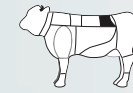


Limousinbonde
Håkon Blakkisrud på
Eidsvoll.



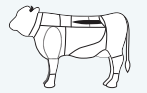
det beste av norsk storfekjøtt

Nyhet!



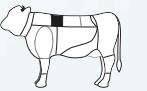
Limousin ytrefilet
Gilde Ekstra

Ytrefileten tas ut mellom 10. og 11. ribbein og bak til hoftekammen. Fileten pusses fri for fett og sener og rettskjæres i begge ender.



Limousin indrefilet
Gilde Ekstra

Fileten renskjæres, men hinner beholderes for å bevare kjøftsaften under modning. Fileten skal være fri for snittsår.



Limousin entrecôte
Gilde Ekstra

Kammen skal være tatt ut bak 5. ribbein til mellom 10. og 11. ribbein. Kammen skal være rettskjært ca. 1 cm utenfor ytrefiletens kant. Øvrig naturlig fett beholderes på. Kammen skal være rettskjært i begge ender og mest mulig flat på toppen.



Limousin høyrygg u/ben
Gilde Ekstra

Høyryggen skal være skåret fra nakken gjennom leddet mellom siste og første ryggvirvel. Den sages av ved det fremste ribbeinet og parallelt med ytterkanten av høyryggen. Deles fra entrecôtekammen like bak det 5. ribbeinet og benes ut. Ryggene fjernes og høyryggen skjæres fri for brusk fra bogbladet.



Limousin mørbrad
Gilde Ekstra

Mørbradens minste og møreste del. Senen på mørbradfileten fjernes og fileten renskjæres for fett. Den hoftehengte mørbradfileten egner seg ypperlig til alle typer biffretter.



Gilde Ekstra Storfe

Gilde Ekstra Storfe kommer selvsagt utelukkende fra norske dyr – sunne og friske, og alet opp av omsorgsfulle norske bønder med strenge krav til dyrehold. Alle dyr beiter ute og kalvene blir ammet av kua, noe som er svært viktig for dyrets vekst og utvikling.

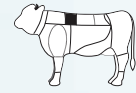
Nortura er eneste norske leverandør som benytter hoftehenging av storfeslakt for å sikre optimal og jevn mørhet på kjøttet. Metoden går ut på at slaktet henges opp etter hoften, slik at muskelsammentrekning forhindres. Dette gjør at kjøttet blir betraktelig mørere. I tillegg blir flere stykningsdeler møre, slik at flatbiff og mørbrad får svært gode egenskaper som biffkjøtt. Filetene blir også lengre, i og med at musklene ikke trekker seg sammen. Dette gjør det lettere å skjære ut jevne biffer fra de hele filetene.

I følge Gildes kravspesifikasjoner skal kun ungdyr (ung-okse, kvige samt kastrat) med en slaktevekt mellom 225 og 350 kg benyttes som råstoff til Gilde Ekstra. De unge dyrene har mindre bindevev enn eldre, noe som påvirker mørheten. Det er en helt separat varestrøm som kanaliseres inn til Gilde Ekstra.



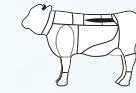
det beste av norsk storfekjøtt

Superior



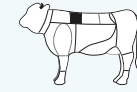
Storfe entrecôtekam m/ben Gilde Ekstra

Kammen skal være tatt ut fra mellom 6. og 7. ribbein til og med 12. ribbein. Kammen skal være rettskjært ca. 1 cm utenfor ytrefiletens kant. Øvrig naturlig fett beholdes på. Kammen skal være rettskjært i begge ender og mest mulig flat på toppen.



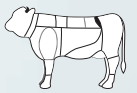
Storfe indrefilet Gilde Ekstra

Fileten renskjæres, men hinner beholdes for å bevare kjøttsaften under modning. Fileten skal være fri for snittsår.



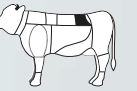
Storfe entrecôtekam Gilde Ekstra

Kammen skal være tatt ut fra mellom 6. og 7. ribbein til og med 12. ribbein. Kammen skal være rettskjært ca. 1 cm utenfor ytrefiletens kant. Øvrig naturlig fett beholdes på. Kammen skal være rettskjært i begge ender og mest mulig flat på toppen.



Storfe mörbradfilet Gilde Ekstra

Mörbradens minste og møreste del. Senen på mörbradfileten fjernes og fileten renskjæres for fett. Den hoftehengte mörbradfileten egner seg ypperlig til alle typer biffretter.



Storfe ytrefilet Gilde Ekstra >3,5 cm

Ytrefilet tas ut mellom 10. og 11. ribbein og bak til hoftekammen. Fileten pusses fri for fett og sener og rettskjæres i begge ender.

Storfe biffstek/roastbiff Gilde Ekstra

Storfe flatbiffen drar også god nytte av hoftehengingen. Gilde Ekstra biffstek er den største delen av flatbiffen og egner seg spesielt godt som råstoff til roastbiff. Biffsteken skal være fri for fett og lokket fjernes. Hinnen under lokket skal sitte på for å bevare kjøttsaften under modning.

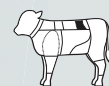


Gilde Ekstra Kalv

For mange er kalvekjøtt det beste kjøttet man kan sette tennene i – lett og lyst med eksklusivt preg. Gilde har til sine kunder valgt ut kalvekjøtt av ypperste kvalitet som får kvalitetsmerket Gilde Ekstra Kalv.

Hoftehengingen og den spesielle kjøleprosessen gir flere møre stykningsdeler, og en stabil høy kvalitet. Spesielt gunstig effekt har denne spesifikke prosessen på ytrefilet og flatbiff.

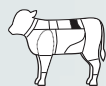
For å godkjennes som råstoff til Gilde Ekstra Kalv, skal dyrene ha en slaktevekt mellom 90 og 140 kg. I tillegg er det satt krav til at slaktet skal ha en fintrevlet kjøttstruktur og den karakteristiske lyse kjøttfargen. God kjøttfylde er også avgjørende i valg av dyr. Gilde har stilt høye krav til føring og behandling av kalvene gjennom hele oppveksten. Gilde Ekstra Kalv er kun dyr klassifisert i klasse 0- eller bedre, med en kjøttfylde i gruppe 2- eller bedre. Dette er gjort for å sikre at kun det beste kalvekjøttet blir benyttet.



Kalv indrefilet
Gilde Ekstra*

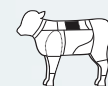
Indrefilet er det møreste kjøttet på kalven. Minimumsvekt på fileten er 0,7 kg. Hovedsenen er bevart på for å beholde kjøttsaften. Kalvefileten skal være fri for snittsår.

* Begrenset tilgang



Kalv ytrefilet
Gilde Ekstra

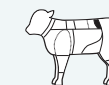
Kalv ytrefilet skal tas ut mellom det 4. og 5. ribbenet og hoftekammen. Fileten skal være pusset fri for sener, hinner og fett og være rettskåret i begge ender. Minimum tykkelse på fileten skal være 2 cm.



Superior Kalv entrecôtekam u/ben
Gilde Ekstra*

Kammen skal tas ut bak 5. ribbein og mellom 10. og 11. ribbein. Kammen skal være uten ben, renskåret og rettskåret i begge ender.

* Begrenset tilgang



Kalv mørbrad u/ben
Gilde Ekstra

Mørbraden har med hoftehengingen blitt enda møre. Den skal renskjæres for fett og være rettskåret i begge ender.



Kalv culotte
Gilde Ekstra

Culotte er mørbradlokket med fettlokk på. Lokket skal være maks 8 mm. Fettlokket kan gjerne rutes opp før steking.



Kalv entrecôtekam u/ben
Gilde Ekstra

Kammen skal tas ut bak 5. ribbein og mellom 10. og 11. ribbein. Kammen skal være uten ben, renskåret og rettskåret i begge ender.

* Begrenset tilgang



Kalv flatbiff Gilde Ekstra

Flatbiffen er den stykningsdelen som hoftehengingen har størst effekt på. Den blir møre og er et egnet råstoff til blant annet wiener-snitzel og saltimbocca. Lokket er fjernet og flatbiffen er delt slik at vi har igjen den største delen som er skåret fri for sener og fett.



Kalv lårstek u/ben surret
Gilde Ekstra

Kalvesteken er tatt ut av kalv lår med mørbrad. Steken er håndsurrett og renskåret for brus, sener og overflødig fett.

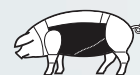


Kalv bogstek u/ben surret
Gilde Ekstra

Kalvebogsteken er tatt fra bogplommen. Steken er håndsurrett og renskåret for sener og overflødig fett.



det beste av norsk kalvekjøtt



Nyhet!

Ribbe sideflesk m/ben Gilde Ekstra

Tynnribbe med svor der buklisten skal være skåret fra resten av siden ca. 1 cm utenfor kanten av bakerste ribbein nærmest kammen og parallelt med forkanten av tynnribben.

Maksimum fett-tykkelse er 15 mm, målt på snittflaten mot kammen, 6 cm regnet fra forkant.

Beina knekkes på langs i 2 striper med jevn avstand imellom.



Nyhet!

T-bone av svin Gilde Ekstra

Filetkam skjæres i skiver med 2,5 cm tykkelse. Tykkelsen skal være lik gjennom hele stykket 350-380 g pr. kotelett. Minimum tykkelse på indrefilet skal være 4 cm.



Svinenakke u/ben Gilde Ekstra

Svinenakke med 5 mm spekk. Nakken skal være fri for snittsår og rettskåret i begge ender.



Gilde Ekstra Svin

Mer eksklusiv produksjon enn Gilde Ekstra Svin skal du lete lenge etter: Kun to gårder i Norge produserer denne delikatessen. Begge ligger ved Mjøsa i Hedmark fylke, et av landets mest fruktbare landbruksområder. Og som du sikkert allerede har gjettet – dette er de samme grisene som benyttes til produksjon av Gildes utsøkte og kritikerroste Santa Kristina-skinke!

Basis for Gilde Ekstra Svin er en krysning av landsvin (50 %), Yorkshire (25 %) og Duroc (25 %). Dette gir kjøttet mer fettmarmorering, bedre tykkelse og riktig spisekvalitet. For å sikre at fettene i skinkene ikke harskner under lagring og modning, får grisene et eget spesialfôr som inneholder lite umettet fett og minimalt jodtall. Dette gir også et fast, hvitt spekk på skinkene. I tillegg er fôret tilsatt bergmynte (oregano).

Dyrene får også vokse seg større enn vanlig; slaktevekten på Gilde Ekstra Svin er rundt 160 kg, mot normalt bare 115 kg.

Høsten 2012 lanserer vi to nye produkter i Gilde Ekstra Svin: T-bone og ribbe.



det beste av norsk svinekjøtt

Norsk kjøtt

Selv om dyrebesetningene i Norge blir stadig større, er de små om vi sammenligner med andre land. Våre bønder har god oversikt og kontroll med dyrene. Norsk landbruk er rent og naturlig – frisk luft og grønne enger har vi mye av! Norge har også rikelig tilgang på friskt vann, noe som er mangelvare i mange land.

Norsk storfe har en fôrrasjon som i hovedsak består av gress på beite (grovfôr) – det naturlige fôret til storfe. I mange land foregår sluttfôringen (de siste 8 -9 mnd før slakt) i «feedlots», der grovfôr andelen minimaliseres til fordel for soya og annet kornbasert fôr.

I tillegg er norsk kjøtt kortreist og blir ikke fraktet «verden rundt». 75 % av storfekjøttet blir produsert i kombinasjon med melk, dette gjør det både effektivt og klimavennlig.

Ved å ha jordbruksproduksjon over hele landet bidrar vi også til å opprettholde og skape arbeidsplasser. Næringsmiddelindustrien er Norges største landbaserte industri og har hjørnestensbedrifter i mange lokalsamfunn.

Nortura er et samvirke og vi er eid av 18 700 norske bønder.

Som en del av det norske landbruket sørger vi for trygg matproduksjon og gode opplevelser for befolkningen over hele landet. Vi driver aktiv «landskapspleie». Et levende og levedyktig norsk landbruk med en blanding av små og store gårdsbruk gjør at vi i landet vårt har grønne dalsider, fjorder og lever omkranset av åker, eng og gårder. Rett og slett det som gjør Norge til det det er.



” Norsk landbruk er rent og naturlig – frisk luft og grønne enger har vi mye av! ”



Avlsoksen Edgar på beite i Eidsvoll.

Derfor er det lønnsomt

Vi spiser stadig oftere ute her i landet, og det er ingen tvil om at norske restaurantgjester er blitt mer kvalitetsbevisste. Ikke minst skyldes dette at velstandsøkningen har gjort nordmenn til verdensmestre i reising, og på utenlandsferier er utemåltidene en svært viktig ingrediens. Samtidig er avisene fulle av kvalitetsvurderinger av restauranter, det skrives mye om det norske kokkelandslagets gode prestasjoner og oppskriftsbøker av norske og utenlandske kokker selger som nygrillet indrefilet.

Forretningssideen bak Gilde Ekstra er å levere det beste norske kjøttet til norske spisesteder. Ved å servere dine gjester det ypperste kvalitetskjøtt fra et sunt, norsk landbruk, vil du styrke din konkurransekraft og bygge lojalitet. Du får kort sagt det ethvert vellykket spisested er avhengig av: Mer fornøyde gjester!



” Server dine
gjester det
ypperste kjøttet
og du bygger
lojalitet. ”



Til Inspirasjon

1

Gilde Ekstra Kalvefilet rullet i St. Kristina skinke med kremet gnocchi og ruccula

Pr. porsjon
180 g kalvefilet
2 skiver spekeskinke
150 g mandelpotet
1/2 eggeplomme
100 g mel
15 g reven røkt Jarlsberg eller annen ost
1 ss smør
1 dl fløte
1 ss madeira
100 g ruccula
1 fiken
40 g aromasopp
1 ts smør

Rull kjøttet i spekeskinken og svi av i pannen. Stek til ønsket kjernetemperatur (55-70 °C) på 160 °C, og la hvile i 20 minutter før tranchering. Kok potetene møre, sil av vannet. Rør inn mel, ost og eggeplomme. Form deigen til småkuler som rulles avlange, og trykkes ned med en gaffel. Kok opp rikelig med vann, slipp gnocchien oppi. Ikke rør rundt, den flyter opp når den er ferdig. Ta ut, og la den renne av seg. Stek den så gylden og litt crispy i smør i panne, hell over fløte og madeira og la den koke seg litt inn. Smak til med salt og pepper. Stek soppen gylden i smøret og ta pannen av varmen. Tilsett ruccula og fiken delt i fire.

2

Gilde Ekstra Mørbrad med baconrøsti, mynte-spinat-erte- og aprikossalat

Pr. porsjon
180 g mørbrad
100 g tørkede aprikoser
50 g erter
100 g spinat
1/2 ts hakket mynte
5 ss smør
1 appelsin
1 ss sukker
1 fedd knust hvitløk
180 g potet
2 skiver bacon
1/2 ts salt
litt pepper

Renskjær kjøttet, rull det til en stram pølse i flere lag cling-film. Stek på kombidamp på 50 °C til en kjernetemperatur på 50 °C. La kjøttet hvile i 20 minutter, pakk det ut av plasten og stek det i panne med 1 ss smør og hvitløk til gylden overflate. La hvile litt før tranchering. Skrell potetene og riv de på rivjern. Klem ut væsken og tilsett strimlet bacon, 1 ss smeltet smør, salt og pepper. Form til en flat og rund kake, og stek gylden i panne i litt olje. Etterstek i ovnen på 180 °C i 5 minutter. Blansjer ertene. Stek spinaten i panne, ha i ertene og strimlede aprikoser. Lag nøttesmør av 2 ss smør, siles. Lag karamell av sukkeret og kok det ut med appelsinsaften. Bland begge komponentene til vierge.

3

Rullade av Gilde Ekstra storfe ytrefilet med urtekremost og quinoa- og potetkrokett

Pr. porsjon
180 g ytrefilet
50 g kremost med urter
1 ss finhakket urter
salt
pepper
30 g quinoa
100 g poteter
2 ss fløte
1 egg
brødkrum
2 ss gresskarkjerner
120 g blomkål
20 g vårløk i skiver

Skjær ytrefileten flat til rullade, smør på kremost og dryss på urter. Rull sammen igjen og bind opp med hyssing, gni inn med salt og pepper. Svi av i varm panne med litt olje, stek på 160 °C til ca 55 °C kjernetemperatur. La hvile like lenge som den sto i ovnen. Kok poteter møre, damp ut etter å ha helt av vannet. Kok quinoa etter anvisning på pakken. Bland disse sammen, ha i fløte, smak til med salt og pepper. Rull massen ut til pølser, vend i egg og brødkrumme, fritér gyldne, renn av på kjøkkenpapir. Skjær blomkålen ned i mindre buketter, blansjer, og stek gyldne i panne med gresskarkjerner og vårløk. Smak til med salt og pepper.



Bestillingsinformasjon

LIMOUSIN	Varenummer	EPD	Vekt	Fersk	Fryst	
Limousin indrefilet Gilde Ekstra	433640	2631521	1,5-2 kg	x		Superior
Limousin indrefilet Gilde Ekstra	433649	2631547	1,5-2 kg		x	Superior
Limousin ytrefilet Gilde Ekstra	433650	2631554	4-6 kg	x		
Limousin ytrefilet Gilde Ekstra	433659	2631802	4-6 kg		x	
Limousin mørbrad Gilde Ekstra	433660	2631570	1,5-2 kg	x		
Limousin mørbrad Gilde Ekstra	433669	2631588	1,5-2 kg		x	
Limousin entrecôte Gilde Ekstra	433670	2631596	2,5-4 kg	x		
Limousin entrecôte Gilde Ekstra	433679	2631604	2,5-4 kg		x	
Limousin høyrygg u/ben Gilde Ekstra	433680	2631620	3-5 kg	x		
Limousin høyrygg u/ben Gilde Ekstra	433689	2631638	3-5 kg		x	

STORFE	Varenummer	EPD	Vekt	Fersk	Fryst	
Storfe indrefilet Gilde Ekstra	433400	228650	1,5 kg	x		
Storfe indrefilet Gilde Ekstra	433409	378307	1,5 kg		x	
Storfe ytrefilet u/fett Gilde Ekstra >3,5cm	433420	156893	3 kg	x		
Storfe ytrefilet u/fett Gilde Ekstra >3,5cm	433429	978106	3 kg		x	
Storfe entrecôtekam Gilde Ekstra	433450	186643	2,5 kg	x		
Storfe entrecôtekam Gilde Ekstra	433459	1060862	2,5 kg		x	
Storfe mørbradfilet Gilde Ekstra	433460	1060763	0,5 kg	x		
Storfe mørbradfilet Gilde Ekstra	433479	1060789	1,2 kg		x	
Storfe biffstek/roastbeef Gilde Ekstra	433490	1060805	3 kg	x		
Storfe entrecôtekam m/ben Gilde Ekstra	433440	2333847	6 kg	x		Superior

KALV	Varenummer	EPD	Vekt	Fersk	Fryst	
Kalv indrefilet Gilde Ekstra	438300	1025048	0,9 kg	x		
Kalv indrefilet Gilde Ekstra	438309	1061126	0,9 kg		x	
Kalv ytrefilet Gilde Ekstra	438310	203778	1,8 kg	x		
Kalv ytrefilet Gilde Ekstra	438319	1061134	1,8 kg		x	
Kalv mørbrad u/ben Gilde Ekstra	438320	204636	1 kg	x		
Kalv mørbrad u/ben Gilde Ekstra	438329	1061142	1 kg		x	
Kalv culotte Gilde Ekstra	438530	1937655	0,5 kg	x		
Kalv culotte Gilde Ekstra	438539	1937663	0,5 kg		x	
Kalv kam u/ben Gilde Ekstra	438480	1025329	1,3 kg	x		
Kalv kam u/ben Gilde Ekstra	438489	1061175	1,3 kg		x	
Kalv entrecôtekam u/ben fra Fjordfylket Gilde Ekstra	438201	2403038	1,3 kg	x		Superior
Kalv entrecôtekam u/ben fra Hallingdal Gilde Ekstra	438051	2403004	1,3 kg	x		Superior
Kalv entrecôtekam u/ben fra Jæren Gilde Ekstra	438021	2402972	1,3 kg	x		Superior
Kalv flatbiff u/filet Gilde Ekstra	438510	1095330	1,3 kg	x		
Kalv flatbiff u/filet Gilde Ekstra	438519	1095348	1,3 kg		x	
Kalv lærstek u/ben surret Gilde Ekstra	438490	861922	3 kg	x		
Kalv bogstek u/ben surret Gilde Ekstra	438430	1296045	2 kg	x		

SVIN	Varenummer	EPD	Vekt	Fersk	Fryst	
Svin sideflesk m/ben Gilde Ekstra	427011	2636165	5 kg		x	
T-bone av svin Gilde Ekstra	422527	2636157	5 kg		x	
Svinenakke u/ben Gilde Ekstra	422281	2525061	4 kg		x	

” Forretningssideen bak Gilde Ekstra er å levere det beste norske kjøttet til norske spisesteder. ”



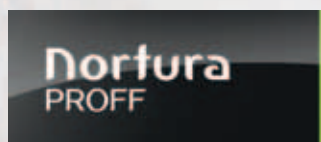
KONTAKTINFORMASJON:

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest Norge - tlf. 815 815 44
Salgskontor Nord- og Midt Norge - tlf. 815 220 85

Per Ove Jakobsen
Regionssjef Salg - Nord
Mobil: 480 08 412
E-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

Vidar Nilsen
Regionssjef Salg - Sør
Mobil: 959 32 369
E-post: vidar.nilsen@nortura.no

Ove Jarland Røed
Regionssjef Salg - Vest
Mobil: 917 61 903
E-post: ove.jarland.roed@nortura.no



Nortura PROFF
Lørenveien 37, 0585 Oslo • Postboks 360 Økern, 0513 Oslo
tlf. 03070 • proff@nortura.no
www.norturaproff.no