



VILTFÄRSBIFF

7 hg	Viltfärs
3 hg	Nötfärs 18%
2 dl	Skorpmjöl
4 st	Ägg
1 dl	Bie vatten naturell
1 dl	Matlagingsgrädde
1,6 tsk	Salt
1 tsk	Hel kryddpeppar
1 hg	Gul lök
50 g	Milda margarin arom

Blanda skorpmjöl och vattnet. Finhacka eller mal löken. Krossa kryddpepparn. Blanda samtliga ingredienser ordentligt. Forma färsen till biffar och stek dem på stekbord. Portioner: 10
Portionsstorlek: 171 g

Svenska Jägareförbundet

Högklassigt viltkött

Från skogens skafferier kommer viltkött som är det godaste och mest ekologiska köttet man kan äta. Här finns allt ifrån dovhjort, rådjur och älg, till vildsvin, kronhjort och and. Allt kött som säljs har styckats i gårdens egna slakteri och smakar äkta vildmark. Svenska Jägareförbundet bildades 1830 och är idag en förebild när det gäller viltvård, jakt och kötthantering.

Dovhjort & vildsvin

Svenska Jägareförbundet, som har sitt nationella kansli vid slottet Öster Malma mellan Nyköping och Gnesta, är Sveriges största jakt- och naturvårdsorganisation med cirka 200 000 medlemmar. Förutom rikligt med vilt, framför allt dovhjort och vildsvin, finns här ett rikt fågelliv i de omkringliggande viltvatten. Vid Öster Malma kan du även provsmaka vilt i lunchrestaurangen.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se