

# ”Fest-sodd”



## Faktaark om ”Fest-sodd” produsert av Dullum Slakteri AS

Dullum Slakteri AS lager ett sodd basert på oppskriften til Innherredssoddet, en oppskrift som bygdekokkene har bygd opp gjennom flere generasjoner. Kort oppsummert innebærer dette høy kvalitet i alle komponentene som soddet er bygd opp av.

Til *kjøtt-terningene* benytter vi kjøtt fra lår av okse- og sauslakt. Kjøttet ligger lenge til mørning før vi koker det. Når det er kokt blir det renskjært og ternet for hånd.

*Krafta* er ett resultat av kjøttkokingen, og vi passer på å koke kjøttet med bein for å kunne gi krafta den gode smaken som kommer fra margbeina. Vi tilsetter også krydder til krafta for å gi den ekstra smak.

De gode *soddbollene* er laget av renskåret fårekjøtt utspedd med melk. Bollene er kappet for hånd og trekt akkurat passe for at ikke den gode smaken skal forsvinne.

Skal du velge sodd til dine gjester vil du høste ros om du velger ett sodd produsert håndverksmessig og med ekte kjøttråvarer.

Vårt sodd er slik og vi kaller det for ”Fest-sodd”, nettopp fordi det egner seg i godt selskap!

Dullum Slakteri AS, Industriveien 10, 7500 Stjørdal, telefon 41 69 58 36, [rune@dullum.no](mailto:rune@dullum.no)

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.