

Slakterens beste kjøttboller



NYHET! Våre beste kjøttboller noensinne! Grovkverna og krydra til perfeksjon!

[Kjøp nyheten på nett hos Meny](#)

[Slakterens beste kjøttboller italienske smaker](#)

[5000010534 | 0.400 kg](#)

[Kjøttboller Sopp og Løk 400g Enh](#)

[5000010536 | 0.400 kg](#)

Om nyhetene

Kvalitet er stikkordet når Gilde slår på stortromma og lanserer en helt ny serie med kjøttboller. Produktet har fått navnet Slakterens Beste kjøttboller, og oppskriftene og inspirasjonen er utviklet sammen med Gildes dyktige samarbeidspartnere på kokkelandslaget. Nyheten Slakterens Beste kjøttboller kommer i to varianter: Italienske smaker, og Sopp og Løk.

Disse kjøttbollene er møysommelig utviklet med førsteklasses ingredienser. Vi har brukt mye tid og ressurser til å påse at vi får en optimal blanding av storfe og svinekjøtt som gjør konsistensen ekstra saftig og god – resultatet er våre beste kjøttboller noensinne!

Nyheten får du kjøpt på Rema 1000, Kiwi, Meny, Eurospar, Spar, Coop Obs!, Coop Mega og Coop Extra.

Prøv selv i en av våre oppskrifter



Norske kjøttboller med potetstappe, fløtesaus og erter

35m Lett 4 pers.



Taco med kjøttboller og mangosalsa

40m Lett 4 pers.



Spagetti med italienske kjøttboller og tomatsaus

30m Lett 4 pers.

Prøv oppskrifter laget av det norske kokkelandslaget



Klassisk pasta med italienske kjøttboller

40m Lett 3 pers.



Wrap med kjøttboller, sopp og karamelisert løk

50m Vanskelig 10 pers.



Gryte med italienske kjøttboller og parmesan

1t Vanskelig 10 pers.



Umamigryte med kjøttboller

1t Middels 5-6 pers.



Meksikansk tapas med kjøttboller

40m Middels 5-6 pers.



Meksikansk sandwich med kjøttboller

[35m Vanskelig 10 pers.](#)

Flere oppskrifter du kan bruke våre nye kjøttboller til



Pizza med kjøttboller

45m Middels 4 pers.



Biff stroganoff med kjøttboller

25m Middels 4 voksne pers.



Italiensk pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

30m Lett 4 pers.



Spansk 17. mai tapas

40m Middels 4 pers.



Pytt i panne med kjøttboller

30m Middels 4 pers.