

Artikler

Kan jeg spise produktet etter holdbarhetsdato?



Produkter merket med betegnelsen «siste forbruksdag» skal spises innen datoen som er angitt på pakken. Slik merking er obligatorisk for alle typer produkter som kan bli lett bedervet etter utløp av holdbarhetsdatoen og utgjøre en helserisiko. Det er imidlertid annerledes med "best før"...

Best før

Produkter som ikke er lett-bedervelige er merket med betegnelsen «best før». Ved slik merking vil produktene kunne tape kvalitet når «best-før» datoen er overskredet og vi kan ikke garantere for våre produkter. **Produkter i «best før» kategorien er i utgangspunktet ikke farlig å spise, så lenge de lukter og smaker som det skal.** Vi anbefaler derfor at man må avgjøre dette selv om man ønsker å spise produktet ved å smake eller lukte på det. Hvis du er usikker kan du også steke en bit, og smake på denne.

For mer bakgrunn anbefaler vi informasjonen myndighetene har publisert om merking på [Matportalen](#).

Les mer om



Artikkel

Gilde jobber trygt i alle ledd for at du skal få maten som vanlig.

Selv i vanskelige tider fortsetter Gilde å levere trygg mat rundt om i hele Norge. Det skyldes at Gilde har en veletablert verdikjede som samhandler godt i alle ledd.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Gilde - av og for den norske bonden

"For at vi skal ha et bærekraftig landbruk må vi kunne leve av ressursene våre i dag, uten å ødelegge mulighetene for fremtidige generasjoner", sier Gunn Amundsen Eng.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Bli inspirert



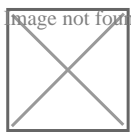
Oppskrift

Birria taco

Birria taco er skikkelig god komfort food! Det tar litt tid å lage, men er en rett du kan imponere gjestene med. Lages med høyrygg eller biffkjøtt.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Konsept

Middag med kjøttdeig

Trenger du inspirasjon til middager med kjøttdeig? Her finner du mange gode oppskrifter, enten det er til hverdags eller til lørdagskosen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



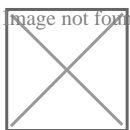
Instruksjons oppskrift

Helgrillet indrefilet av storfe

Helgrillet indrefilet er sommer på sitt beste! Å grille en hel indrefilet er heller ikke så vanskelig som du kanskje tror. Beregn 150-200 gram kjøtt per person.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

Hjemmelaget fløtesaus

Hjemmelaget fløtesaus er enkelt å lage og veldig godt. Denne oppskriften passer til det meste av kjøtt, blant annet kjøttboller, karbonader og biff.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Hjemmelaget pesto

Hjemmelaget pesto er enkelt å lage og et godt tilbehør til blant annet pastaretter, sandwicher og pizza.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Maiskrem

Maiskrem er et nydelig tilbehør som blant annet kan brukes til taco, biff eller grillmat. Her gir vi deg en enkel og god oppskrift med ost.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Hjemmelaget pommes frites

Hjemmelaget pommes frites er enkelt å lage og veldig godt! Dette er en litt sunnere variant hvor de stekes i ovn i stedet for å frityrstekes.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Enkel hjemmelaget hamburgerdressing

Hjemmelaget hamburgerdressing trenger ikke å være komplisert! Denne enkle dressingen er knallgod og består av kun tre ingredienser.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)