

# VINTERTILBUD KJØTT!

**Kanonpriser! Gjelder januar 2019 eller så langt beholdning rekker.**

**PRISENE ER EKS MVA (15%). FORBEHOLD OM LAGERBEHOLDNING. ALLE DISSE TILBUDSVARENE ER BONUSBYGGENDE, MEN IKKE BONUSGIVENDE.**

- |   |                     |
|---|---------------------|
|  <b>Storfe Indrefilet 1-1,6 kg</b><br>Furuseth (norsk, frys), kun hel krt. 927503  | <b>259,- pr kg!</b> |
|  <b>Stf. Indrefilet PRIME 1,2-3 kg</b><br>Furuseth (norsk, frys), kun hel krt.<br>Supersaftig, ekstra høy fettprosent 927610 | <b>298,- pr kg!</b> |
|  <b>Storfe Ytrefilet 3,5cm+</b><br>Furuseth (norsk, frys), kun hel krt. 459  | <b>139,- pr kg!</b> |
|  <b>Storfe Entrecote 2,0-3,5 kg</b><br>Furuseth (norsk, frys), kun hel krt. 923319   | <b>139,- pr kg!</b> |
|  <b>Svin Ytrefilet (norsk, frys) 2112209</b>   | <b>108,- pr kg!</b> |
|  <b>Kylling Brystfilet 5kg, frys,</b><br>Ytterøy (halal) 243234  | <b>89,- pr kg!</b>  |
|  <b>Lammelår, frys m/mørbrad, Island 503</b>   | <b>89,- pr kg!</b>  |
|  <b>Storfe Rundstek fersk, Bolsø, 437</b>  | <b>98,- pr kg!</b>  |

## Best mulig resultat:

**Tin alltid frossent kjøtt på lav temperatur, 2-4 grader, la gjerne kjøttet ettermørne noen dager på kjøll for saftig og mørt resultat.**

Ved sjokktining sprenges kjøttfibrene, og kjøttet blir tørt.  
Ved langtining får du et sluttresultat som ferskt kjøtt.

# Gilberg

-din menypartner

623 51 040

[www.gilberg.no](http://www.gilberg.no)

Bakgrunnsbilde: Matprat.no

[www.gilberg.no](http://www.gilberg.no)