

Gulløye

fra Nord-Norge®

FERDIG KOKT GULLØYE MED SKALL

KOKKENES VALG!

Gulløye fra Nord-Norge er kjent som Norges "gourmetpotet". I grunnen ikke så rart siden mange kokker sverger til denne gullskatten fra Nord-Norge!

Gulløye har vært en viktig ingrediens i flere kokkekonkurranser både nasjonalt og internasjonalt.

Den var vinner av Det norske måltid 2011, og var med på vinnerlaget i den prestisjetunge kokkekonkurransen Bocuse d'Or Lyon 2015!

Gulløye fra Nord-Norge har beskyttet opprinnelsesbetegnelse, og den har en kraftig potetsmak og delikat, gul kjøttfarge. Intensiv vekstsesong i Nord-Norge gjør Gulløye til et smaksrikt produkt med en melen konsistens. Ytre kjennetegn er de karakteristiske røde grohullene eller "øyan" som vi kaller dem her oppe på 69 grader nord! Gi gjestene dine en smak av nordnorsk mattradisjon!



"Gulløye er poteten for dem som bryr seg om smaken!"

Mesterkokk Odd Ivar Solvold



vinner
det norske måltid
2011

Små Gulløye fra Nord-Norge er en delikatessepotet som passer til steking, salater, saltkoking og tapasretter.



Nasjonale
Matskatter

