



# Sild gjennom generasjoner

Kyvik Sild tilbyr produkter for enhver smak og anledning. Sild er gourmetmat som du raskt kan lage noe spennende med. Med den økte interessen for lokal mat og slow-food er Kyviksild mer aktuell enn noensinne.



## Norrøna Sild

**Norrøna Sild – Ansjos**

**Norrøna Sild – Tomatsild**

**Norrøna Sild – Sursild**

**Norrøna Sild – Spekesild**

**Norrøna Sild – Sherrysild**

**Norrøna Sild – Sennepsild**

**Norrøna Sild – Rømmesild**

**Norrøna Sild – Ola Flytt's Sild**

**Norrøna Sild – Madeirasild**

**Norrøna Sild – Krydderfilet**



## Carlo Sildefilet

**Carlo Sildefilet – Blå**

**Carlo Sildefilet – Gul**

# Tyttebærfryd



En enkel og rask måte å gjøre sildefiletten litt ekstra spennende. Spennende fingermat eller en lett appetitt vekker. Velbekomme!

En enkel og rask måte å gjøre sildefiletten litt ekstra spennende. Spennende fingermat eller en lett appetitt vekker. Velbekomme!

- Carlo sildefilet
- Rislapper eller toast
- Seterrømme
- Tyttebær
- En kvast dill
- Gressløk til garnityr

1. Toast lett rislapper eller hvitt brød og skjær opp i små canapéer.
2. Del sildefilet opp i små biter ca 2cm brede.
3. Legg en liten bit dill over hver canapé og deretter to biter sildefilet.
4. Topp med rømme og avslutt med tyttebær og gressløk som garnityr.