

INFORMERER

Reinsdyrkjøtt

Jule- og nyttårsmaten
som tar deg litt
nærmere naturen!



Kampanje på internett uke 51 - 52

Reinsdyrkjøtt på selskapsmenyen

Jula er høytid for tradisjonelle måltider og spennende selskapsretter. I uke 51 og 52 blir det fokus på reinsdyrkjøtt i media og på MatPrat, og da er det viktig å tilby kundene gode norske råvarer, og gjerne noen gode tips på kjøpet. Reinsdyrkjøtt har alle egenskapene som et selskapsmåltid bør kunne by på; eksklusivitet, norsk tradisjon, mørt kjøtt, fantastisk god smak og en spennende historie.

Gjør deg klar for julas kampanje:

- Bannerannonser på internett (se medieplan)
- Reinsdyrkjøtt finner du inne på matprat.no sine helt nye sider
- Retter med trinn-for-trinn-bilder inne på matprat.no
- Juleutgave av MatPrat sitt magasin inne på matprat.no. Artikler, filmer og oppskrifter på reinsdyrkjøtt
- Retter av reinsdyrkjøtt på forsiden av matprat.no og over 30 oppskrifter på reinsdyrkjøtt på matprat.no
- Pressemelding til alle landets redaksjoner
- Nyhetsbrev på reinsdyrkjøtt til matprat.no sine abonnenter
- Reinsdyrkjøtt i MatPrat sine sosiale kanaler, Facebook og Youtube



Medieplan

Uke	51	52
Dagbladet.no	x	
Startsiden.no	x	x
Dagbladet mobil.no		x
VG.no/mat&drikke	x	x
VG mobil.no		x
Dn.no	x	x
Dn.no/vin&mat	x	x
Dinmat.no	x	x
Aperitif.no	x	x
Klikk.no/Mat	x	x

I romjula

Alle romjulsdagene kan fylles med tradisjonell norsk julemat. Det er fint å variere litt i smaker og råvarer, og reinsdyrstek eller en reinsdyrgryte med finnbiff er enkelt og populært. Reinsdyrkjøtt er en urnorsk delikatesse og passer supert som romjulsmat. Den aller enkleste varianten å tilberede er finnbiff, og passer veldig bra når man trenger en rett som er enkel å lage og som alle liker.

På nyttårsaften

Her er det festmat som alle liker som gjelder. Maten skal være litt gedigen og smakfull, og helst en skikkelig, norsk råvare. Reinsdyrkjøtt tilfredsstiller alle disse kriteriene. Nyttårsmat skal også gjerne være enkel å tilberede og servere, for det er festen og stemningen rundt bordet som er aller viktigst under årets siste måltid. Å tilberede en reinsdyrstek, er enklere enn du tror, og skal du virkelig imponere, er reinsdyrfilet eller biff tingen.

Returadresse:
Opplysningskontoret
for egg og kjøtt
Postboks 395 Økern
0513 Oslo



NORGE P.P. PORTO BETALT



Reinsdyrkjøtt er smakfullt, rent og naturlig mørt kjøtt fra vidda

Det fine med reinsdyrkjøttet er at en stor andel av kjøttet er mørt og magert, noe som gjør at det blir forholdsvis drøyt. Reinsdyrkjøtt er ikke akkurat billig i innkjøp, men det trengs ikke mer enn ca. 200 gram per person, og da blir ikke prisen mer enn 50 – 70 kr på hver. Og for en av verdens mest eksklusive råvarer er ikke det så ille! Utvalget kan variere litt fra leverandør til leverandør, så forhør deg litt om hva de kan levere.

Reinsdyrstek

Reinsdyrstek er både eksklusivt og tradisjonelt, og veldig godt egnet når man har flere gjester. Steka blir skåret ut som et helt stykke fra låret, og det finnes både små og mellomstore steker.

Reinsdyrbiff

Biffene kommer fra reinsdyrlår, og felles for dem alle er den gode mørheten. Her blir det som oftest brukt flatbiff, men rundstek og mørbrad er også ypperlig til biffer. Kan selges i hele stykker eller som mindre porsjonsbiffer.

Finnbiff

Et annet navn på finnbiff er reinsdyrskav. Dette er "jule-ekspress mat". Kjøttet er skåret i tynne skiver, og egner seg utmerket når man har behov for en rask og spennende julegryte. Passer bra enten det er hjemme, på hytta, med eller uten gjester.

Reinsdyrfilet

Det mest eksklusive kjøttet er reinsdyr ytre- og indrefilet. Dette er ekstra mørt kjøtt som har en mild viltsmak og kort steketid.

Bilder og oppskrifter

Trenger du oppskrifter eller bilder, er det bare å klikke seg inn på matprat.no. Der finner du ca. 40 oppskrifter på reinsdyr, og går du inn på matbilder.no, så kan du laste ned bilder både av reinsdyrkjøtt og reinsdyrretter.

