

Image not found or type unknown



**Artikler**

**Flere spiser lam i hverdagen!**



**Med sterkt og tydelig fokus de siste fire årene har flere og flere norske forbrukere kjøpt sau og lam, og det er hverdagsproduktene som drar lasset.**

### **Arbeid over tid har gitt resultater**

Gilde har over lenger tid jobbet med å øke salget av sau og lam – med mål om å bidra til bedre inntjening til bonden, og ikke minst vise at råvaren hører hjemme i den norske hverdagsmiddagen. Arbeidet har gitt resultater, og nå lanserer Gilde flere lammeprodukter til lammesesongen 2020.

Det tar tid å endre forbruksvaner, men strategien har fungert og fler forbrukere har fått øynene opp for sau og lam. Tidligere så mange på lam som fest og høytidsmat, men nå lager flere forbrukere enkle hverdagsmiddager med lam. Derfor vil det komme enda bredere utvalg i butikk til høsten.

### **Nye satsninger på lam denne høsten**

Produktserien Gilde Hverdagslam har bidratt stort i å løfte lammesalget de siste årene. Nå blir produktene å finne i flere butikker enn noen gang og denne høsten lanseres fem nye hverdagsalternativer; kebabkrydrede strimler, ternet benfritt grytekjøtt, lammelår i skiver, fryst hamburger og fryst grytekjøtt. I tillegg videreføres grillnyheten lammelår i skiver med kryddersmør, som helårsprodukt i Gilde hverdagslam-serien.

Tidligere i år fornyet vi designet på Gilde gourmetlam, og nå kommer også Gilde sesong-lam i ny oppgradert innpakning. Serien vil markedsføres som «Hele Norges lam» og skal formidle historien om de ca. 9000 småfe produsentene over hele landet som leverer kjøttet.

## **Relaterte artikler**

### **[Produktserie](#)**

#### **[Gilde hverdagslam](#)**

### **[Hele Norges lam](#)**

#### **[Produktserie](#)**

### **[Vi er Gilde – en del av det norske lokalsamfunnet](#)**

#### **[Artikkel](#)**

### **[Miljømerking på Gilde-emballasje](#)**

#### **[Artikkel](#)**

# Gilde - av og for den norske bonden

## Artikkel

### **La deg friste og inspirere**

### **Glittertind - It's a wrap!**

#### Oppskrift

20 min Lett 4 porsjoner

### **Potetsalat med spekeskinke, eple og ramsløk**

#### Oppskrift

30 min Lett 4 porsjoner

### **Pølsegrateng**

#### Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

### **Pytt i panne med pølsebiter**

#### Oppskrift

30 Lett 4 porsjoner

### **Landbrød med spekeskinke**

## Oppskrift

10 min Lett 1 porsjoner

## Go' & Mager grillpølse i grov proteinvaffel

## Oppskrift

60 min Middels 4 porsjoner

## Sitruspasta med bacon og parmesan

## Oppskrift

15 min Lett 4 porsjoner

## Lammebiff med myntesalsa

## Oppskrift

90 min Middels 4 porsjoner