



THE HEALTHY FRONTIER

At your service since 1997



**OUR BISON ARE RAISED WITH NO HORMONES, NO STIMULANTS AND
NO ANTIBIOTICS. BISON MEAT IS HIGH IN IRON AND LOW IN FAT**

Northfork Bison gives you the opportunity to discover the taste of their hunter-gatherer ancestors by delivering our meat to your door. So, whether you're in the city or living in the country you can enjoy our great tasting meats any time.

Bison Contains 23% to 30% more protein than beef.

Contains 25% of the fat content of beef

No gamey or wild after-taste

From free-range raised Bison

Federally inspected

Product of Canada

RECIPE FOR EASY BISON TACOS

Tacos are a simple and fun family meal. Easy to prepare, these tacos are crunchy and delicious.

Ingredients:

454 gr. Bison ground meat
Splash of cooking oil
1 medium onion, finely chopped
taco seasoning (see below)

Cooking Method:

In a large skillet over medium-high heat, sauté onion, add bison ground meat, cook until brown and juices run clear, add 2 tbs of taco seasoning. Mix well.

Taco seasoning:

2 tbs. chili powder
1 tbs. ground cumin
1½ tsp. smoked paprika
1 tsp. garlic powder
1 tsp. onion powder
1 tsp. salt
1 tsp. black pepper
½ tsp. dried oregano
Combine ingredients in a small bowl

Topping for tacos:

Sour cream, salsa, chopped Spanish onion, chopped tomatoes, chopped avocado, green onion chopped, shredded cheddar or Monterey Jack cheese.

Using pre-made hard taco shells, fill shells with bison ground meat. Allow everyone to add their own toppings and enjoy.





LA FRONTIÈRE

NATURELLE

À votre service depuis 1997



NOS BISONS SONT ÉLEVÉS SANS HORMONES, STIMULANTS DE CROISSANCE OU ANTIBIOTIQUES. LA VIANDE DE BISON EST RICHE EN FER ET FAIBLE EN GRAS

Northfork Bison vous offre l'occasion de découvrir les saveurs des aliments de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs livrés directement au pied de votre porte. Que vous viviez en ville ou à la campagne, vous pouvez apprécier les merveilleuses viandes gouteuses en tout temps.

La viande de bison contient de 23 % à 30 % plus de protéine que le bœuf et environ 25 % moins de gras

Sans arrière-goût de viande sauvage ou de gibier

Viande de bisons élevés naturellement

Établissements homologués par le gouvernement fédéral

Produit du Canada

RECETTE DE TACOS DE BISON

Préparer les tacos pour un repas familial simple et amusant. Facile à cuisiner, ces tacos sont croustillants et délicieux.

Ingrédients :

454 g de bison haché

Un peu d'huile d'olive

1 oignon moyen émincé

Assaisonnement à tacos [voir plus bas]

Méthode de cuisson :

Faire sauter l'oignon dans un grand poêlon sur un feu moyen. Ajouter le bison haché et cuire jusqu'à ce que la viande soit brune et que le jus soit clair. Finalement, ajouter 2 c. à table d'assaisonnement à tacos. Bien mélanger.

Assaisonnement à tacos :

2 c. à table de poudre de chili

1 c. à table de cumin moulu

1½ c. à thé de paprika fumé

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de poudre d'oignon

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre noir

½ c. à thé d'origan séché

Bien mélanger dans un petit bol

Garnitures à tacos :

Crème sure, salsa, oignon espagnol émincé, tomates coupées en dés, avocat coupé en dés, oignons verts émincés et fromage cheddar ou Monterey Jack râpé. Utiliser des coquilles à tacos durs du marché et remplir de viande de bison. Laisser les gens ajouter leur propre choix de garnitures et déguster.

