



THE HEALTHY FRONTIER

At your service since 1997



ELK 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.

Elk meat 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 elk

Federally approved facility

Product of Canada



ELK MEATBALL APPETIZERS

These cocktail elk meatballs are fast, easy and delicious. Add some spice to your meals and serve up some elk! Elk tastes great!

Ingredients:

- 1 medium spanish onion, finely chopped
- 1/2 cup uncooked instant rice
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 454 g ground elk or bison

Cooking Method

In a large bowl, combine the chopped spanish onion, instant rice, salt and pepper mix with the venison. Shape into 1" balls. Place in a greased 8-in. square baking dish.

Sauce

- 3/4 cup water
- 1/3 cup brown sugar
- 1/3 cup ketchup
- 1/3 cup condensed tomato soup
- 1 tbs. mustard dry
- 2 tsp paprika

Cooking Method

Combine the remaining ingredients; pour over meatballs. Bake, uncovered, at 375° for 35-45 minutes. Try these meatballs with a variety of sauces.

Double the recipe for a larger amount. Freezes well.



LA FRONTIÈRE

NATURELLE

À votre service depuis 1997



LA VIANDE DE WAPITI 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 wapiti 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 wapitis élevés naturellement

Établissements homologués par le gouvernement fédéral

Produit du Canada

HORS D'ŒUVRES – BOULETTES DE VIANDE SAUVAGE

Ces petites boulettes de wapiti sont faciles, rapides et délicieuses à préparer. Ajoutez de l'éclat à vos repas en servant du wapiti. Cette viande a très bon goût!

Ingrédients :

1 oignon espagnol moyen finement haché
1/2 tasse de riz instantané non cuit
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
454 g de wapiti ou de bison haché

Méthode de cuisson :

Dans un grand bol, mélanger l'oignon espagnol haché, le riz instantané, le sel et le poivre et mélanger avec la viande. Former des boules d'environ 1 po. Placer dans un plat de cuisson carré de 8 po, préalablement graissé

ingrédients pour la sauce :

3/4 tasse d'eau
1/3 tasse de sucre brun
1/3 tasse de ketchup
1/3 tasse de soupe de tomate condensée
1 c. à thé de moutarde sèche
2 c. à thé de paprika

Méthode de cuisson :

Combiner le reste des ingrédients et verser sur les boulettes. Cuire de 35 à 45 minutes à 375 °F.

Essayer ces boulettes avec une variété de sauces.

Doubler la recette pour un plus grand groupe. Les boulettes se congèlent très bien.

