

Stengårdens Økologisk oksekød

Marts 2017

Så er der igen mulighed for at købe kød fra vores egen kødkvægs besætning. Vores køer er blandinger mellem forskellige kødkvægsracer med hovedvægt på racerne Simmentaler og Limousine. Dyrene går hele vinterhalvåret inde i den store dybstrøelsesstald, hvor de kun er tøjret imens de æder. Resten af døgnet har de mulighed for at gå og ligge som det passer dem. Om sommeren (fra 1. maj til 15. november) går alle dyr på græs hele døgnet. Nogle af dyrene er på marker her hos os og resten er hos naboerne eller i skoven, hvor de laver naturpleje. Køerne spiser græs året rundt – om sommeren henter de det selv, men her om vinteren fodrer vi dem med det græs, som vi høstede på vores egne marker sidste sommer.

Alle dyrene slagtes på autoriseret slagteri i Slangstrup, hvor de også hænger og modner. Slagteren skærer kødet ud og fordeler det i portioner. Kødet er fersk når du henter det.

Studekød – oksekød fra ungdyr

Studekød eller ungdyrkød. Kødet har mere smag og struktur end kalvekød, men har samme mørhed. Vores stude er ca 2 år når de slagtes og er udelukkende fodret med grovfoder (frisk græs og græsensilage), som giver en rigtig god smag. Stude vokser langsommere end tyrekalve og er derfor dyrere at avle, men kødet bliver også meget smagsfuldt og mørt. Kødet er krogmodnet hos slagteren og det er fersk – dvs det har ikke været frosset når du henter det

Kødet sælges i forskellige udskæringer:

- a) Almindelige blandede portioner på ca.30 kg som koster 90 kr/kg. Portionerne indeholder udskæringer fra hele dyret med alt fra højreb til tværreb, inderlår, klump, bov, osso buco, bryst, suppeben, indmad og hakket kød.
- b) Reelle luksus udskæringer på ca 20 kg. Portionerne indeholder udelukkende fint parteret reelt kød og stege fra bagparten og ryggen af dyret – og ca 6 kg hakket kød.
Pris for det reelle oksekød 140 kr/kg
- c) Hakket ungdyr 5 kg 550 kr

Alle poser er mærket med indhold.

Studekødet/ungoksekødet er klar til afhentning tirsdag d. 21. marts kl. 15 til 18.

Send en mail, hvis du er interesseret i at købe kød - din bestilling er først endelig, når du har modtaget en bekræftelse på en mail fra mig. (der kan godt gå nogle dage - jeg samler lidt sammen). Skriv til stengaarden@os.dk

Betaling af kødet sker ved afhentning med kontanter eller Dankort.

m.v.h.

Elisabeth Rasmussen

Stengården

Få besked om slagtinger og andre nyheder fra Stengården ved at tilmelde dig nyhedsbrevet på www.stengaardenoko.dk.