

Stengårdens Økologisk oksekød

November 2018

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 Slangerup, hvor de også hænger og modner. Slagteren skærer kødet ud og fordeler det i portioner. Kødet er fersk når du henter det.

Hakket Oksekød

Frisk hakket oksekød med lav fedtprocent og god smag.

Portionerne er på 5 kg og koster 575 kr

Hakket okse afhentes mandag d. 5. eller tirsdag d. 6. november kl. 15 til 18

Samme dag er der mulighed for at købe suppeben, oksetunge, oksehale, oksehjerte/lever og mørbrad. (bestil gerne – meget begrænset udbud).

Møre bøffer og gode stege

Langryggene fra okserne hænger og modner i 3 uger og bliver derefter skåret ud til bøffer eller stege efter dit ønske. Bestillinger modtages på højreb, tyksteg, tyndsteg culotter, cuvetter eller bøffer. Prisen er 250 kr/kg for bøffer og stege.

Bøffer og stege afhentes fra onsdag d. 20. november.

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 95 kr/kg. Portionerne indeholder udskæringer fra hele dyret med alt fra højreb til tværreb, inderlår, klump, bov, osso buko, 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 150 kr/kg
- c) Hakket ungdyr 5 kg 575 kr

Alle poser er mærket med indhold.

Studekødet/ungoksekødet er klar til afhentning mandag 12. eller tirsdag d.13. november kl. 15 til 18. (skriv hvis du kun kan hente den ene af dagene)

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 oksekod@stengaardenoko.dk

Betaling af kødet sker ved afhentning med kontanter eller Dankort.
m.v.h.
Elisabeth Rasmussen
Stengården

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