

Ekologiska nötköttlådor av Rödkulla

Gården drivs ekologisk vilket betyder att vi inte använder konstgödning, bekämpnings-medel eller GMO. Djuren är aldrig uppbundna utan lever ett fritt liv med utomhus vistelse året runt med tillgång till ligghall. De äter bara örter, gräs, löv och hö. Rasen, rödkulla (en utrotningshotad gammal svensk ras) växer långsamt och har ett välmarmorat kött.



Jag använder en småskalig slakteri. Detta för att minska den stressen som kan uppstå när djur från olika gårdar blandas. Skillnaden mot kött som köps i affären är att köttet från gården hängmörat i 1 - 2 veckor, vilket ger en fantastisk smak och konsistens.

Köttet styckas benfritt märks och vakuumpförpackas. Det finns tre storlekar på lådor.

Bas låda ca 10 kg á 165 kr/kg

(minst

Innehåller: bog, fransyska, grytbitar, högrev, innanlår, ossobucco, rulle, ryggbiff, ytterlår 6 olika detaljer) och ca 4 kg färs

Gourmet låda ca 10 kg 280 kr/kg

Innehåller: entrecote, flankstek, fransyska, högrev, innanlår, ossobucco, oxfile, rostasfile, rostbiff, rumpstek, ryggbiff, (minst 8 olika detaljer)

Färslåda ca 10 kg á 135kr/kg

Färs packat i ca 500g - 700g

Året om har du möjlighet att köpa fryst kött (enstaka detaljer) hör av dig för mer information.

Köttlådor ska hämtas på gården vid bestämt tid.

Önskar du leverans hör av dig i god tid – helst redan vid beställning. Beroende på distans kan leveransavgift tillkomma.

Välkomna att beställa.



Jacqueline Käslin
Hultet 3261, 28292 Västa Torup
info@alpakahof.com
Tel. 070 1478317

