

Afhentningsplan og datoer – år 2019



Stats-
kontrolleret
økologisk

B U R E S Ø D A L



- fra bonde til kunde...



Vælg en pakke og afhentningsdato nedenfor og bestil på: bonden@buresodal.dk

Ungoksekød (alder: 24-30 mdr.)

Pakker: Basis – Plus – Luksus- Simre

Kg pris: 110 kr. -140 kr. – 180 kr. – 90 kr.

Uge 4: Fredag d. 25/01

Uge 9: Fredag d. 01/03

Uge 11: Fredag d. 15/03

Uge 17: Fredag d. 26/04

Uge 21: Fredag d. 24/05

Uge 25: Fredag d. 21/06

Uge 39: Fredag d. 27/9

Uge 42: Fredag d. 18/10

Uge 45: Fredag d. 8/11

Uge 49: Fredag d. 6/12

Hakket Ungoksekød

Pakker: 5 kg, 80 kr./kg

Uge 4: Fredag d. 25/01

Uge 11: Fredag d. 15/03

Uge 17: Fredag d. 26/04

Uge 21: Fredag d. 24/05

Uge 25: Fredag d. 21/06

Uge 39: Fredag d. 27/9

Uge 42: Fredag d. 18/10

Uge 45: Fredag d. 8/11

Uge 49: Fredag d. 6/12

Oksekød (alder: 2½ -8 år)

Pakker: Basis – Plus – Luksus - Simre

Kg pris: 110 kr. -140 kr. - 180 kr. - 90 kr.

Ingen slagtning før efter sommerferien.

Uge 38: Fredag d. 20/9

Hakket Oksekød

Pakker: 5 kg, 80 kr./kr

Ingen Slagtning før efter sommerferien.

Suppeben af Ungokse/okse

Poser med 5 kg, pris: 60 kr.

Bestil evt. som tillæg til kødpakke

Indmads portion: Hjerte, Lever, Tunge og hale
ca. 7 kg, Pris: 100 kr.

Lammekød

1 portion = halvt lam, ca. 8-9 kg, pris: 98 kr./kg.

Uge 38: Fredag d. 20/9

Uge 42: Fredag d. 18/10

Uge 45: Fredag d. 8/11

bestil på: bonden@buresodal.dk

Basispakke

1/6 el.1/8 af slagtekrop - Kød fra hele dyret.

Bovsteg, bryst, spidsbryst, tværreb, tykkam, inderlår, yderlår (skært kød), ossobuco, klump/lårtunge, filetsteg eller mørbrad, bøffer, 4 kg hakket kød.

Ca. 20-22 kg inkl. 4 kg hak. Pris: 110 kr./kg.

Pluspakke

Kød fra ryg/bagpart plus det bedste fra forpart:

Bovsteg, tykkam, Filet, tynd eller tyksteg, culotte eller cuvette, lårtunge/klump, ossobuco, mørbrad eller filetsteg, bøffer af filet eller tyksteg, Inderlår, yderlår (skært kød), 3 kg hakket kød.

Ca. 15-16 kg inkl. 3 kg hak. Pris: 140 kr./ kg.

Luksuspakke

Kun Kød fra ryg/bagpart:

Filet, tynd/tyksteg, culotte eller cuvette, ossobuco, mørbrad, bøffer af filet eller tyksteg, Inderlår, yderlår (skært kød), 2 kg hakket kød.

Ca. 10-12 kg inkl. 2 kg hak. Pris: 180 kr./ kg.

Simrepakken

Kalv, Ungokse eller Okse- Kun kød fra forpart:

Bovstege, Tykkam, Bryst, Tværreb, skært kød,
Inkl. 2 kg hakket kød.

Ca. 10-11 kg inkl. 2 kg hak. Pris: 90 kr./kg

Lammekød

1 portion = halvt lam, ca. 8-9 kg, pris: 98 kr./kg.

Kødet er parteret og uden slag og bryst, men med lidt hakket kød. Special ønsker er muligt.

Naturkød fra Buresødal

Vi sælger kun kød fra vores egne græsfodrede dyr.
Vi sælger: Ungoksekød og Oksekød og Lammekød.

Kun fodring med græs eller hø!

Vi har for en del år siden valgt kun at fodre vores dyr med græs og hø.

Dette har vi valgt primært ud fra et dyreetisk aspekt, idet kvæg fra naturens side, er drøvtyggere.

Kvæg og får er ikke designet til at spise stivelse og letfordøjelige fodermidler, som korn og kraftfoder.

Kvæg og får er fra naturens side indrettet til udelukkende at spise grove fodermidler, som f.eks. græs og hø.

Når vi ikke fodrer med korn og kraftfoder undgår vi at dyrene bliver stressede og får stofskifteproblemer som resulterer i bylder på leveren (meget almindeligt for traditionelt fodrede kalve...).

Når vi udelukkende fodrer med græs og hø tager det noget længere tid, før dyrene bliver gode nok til slagting (dvs. ordentligt fedtlag på hele kroppen, så kødet kan modne ordentligt og give dejligt mørt kød). Til gengæld får man kød der er meget smagfuldt og meget mørt. - Kvalitet tager tid...

Miljø venlige drøvtyggere...

Et aspekt mere er at vi syntes at det er forkert at fodre vores dyr med korn, fordi vi syntes det er bedre at bruge korn til menneskeføde. Yderligere forbruges der meget landbrugsjord og energi når der skal produceres korn og kraftfoder til dyrene. Ved kun at fodre med græs og hø, sparer vi således vores omgivelser for en stor udledning af CO₂. En detalje mere som mange glemmer i deres klimaberegninger: Græs der bliver afgræsset binder op til 3 gange mere CO₂, end græs der ikke afgræsses. Desuden er alle vores marker, til afgræsning og høslæt, placeret på naturarealer, som ellers ikke kan anvendes til dyrkning. Vores dyr udfører pleje af disse naturarealer og bevarer dem græsdekede. Alternativt ville disse arealer blive afgræsset af andre drøvtyggende dyr som f.eks. rådyr, kronstyr (og urokse hvis den stadig fandtes). Så man kan godt sige at vores kvæg erstatter en belastning fra andre drøvtyggere, som alligevel ville være der, hvis vores kvæg ikke var der og vi mennesker ikke havde lavet om på naturens indretning.

Kvalitetskød!

Vi producerer og sælger ikke længere kalvekød; Kun ungoxse og oksekød kan man købe af os.

Kalvekød kommer typisk fra de opfedede tyrekalve som slagtes inden de er 1 år gamle.

Det er meget svært at lave et ordentligt slagtedyr på 1 år, når man kun fodrer med græs og hø.

Med korn og kraftfoder går man ind og booster vækst og fedtsætning på dyrene. Det er ikke naturligt, men dog stadig tilladt inden for den økologiske drift også, simpelthen af hensyn til landmændenes økonomi.

Lidt grotesk er det nemlig sådan indrettet at det er dyrere at fodre med hø og Wrapgræs, fremfor med korn, kraftfoder og halm. Korn og proteiner er så billige at prisen på disse produkter har været stort set uændret i 30 år.

Så man kan godt forstå at de fleste landmænd påskønner korn som fodermiddel til deres kvæg; Det giver en hurtig og sikker tilvækst på dyrene og et sikkert økonomisk resultat. Men naturligt og godt for dyrene er det ikke.

Lækkert lammekød

Vores får og lam fodres også kun med græs og hø.

Vi har to forskellige slags får og lam; Henholdsvis Texel og Gotlandske Pelsfår.

Vi sælger lammekød af begge slags får. De fleste er vant til og kender vores vanlige lammekød fra Texelfår. Men som noget nyt vil man fra i år også kunne købe lammekød fra vores Gotlandske pelsfår.

Det er også fint og mørt lammekød, men udskæringerne er knapt så store og knapt så fede som hos vores Texel kødfår.

Stalddørssalg

Vi har også salg af kød i vores lille gårdsalg. Mange forskellige udskæringer ligger på frost i vores frostdiske.

Der er priser på alle stykker kød og man betaler med Mobilepay. Der er åbent døgnet rundt (selvbetjening).

MVH. Steen Jensen og Mie Havemann
Mobil: 2013 7521, Mail: steen@buresodal.dk