

Rødkilde Hereford

Kød med smag!



Kødkvæg - ikke malkekvæg

Næsten al kødet i supermarkedets køledisk kommer fra ældre malkekøer. Har du lyst til at prøve kød fra kødkvæg der græsser frit 9 måneder af året så prøv kød fra Rødkilde Hereford.

Hvorfor Rødkilde Hereford?

Kødet smager simpelthen bedre. Uanset om du laver steaks, store stege eller blot burgere med hakket kød vil du kunne smage en forskel. Med garanti!

Hvis du gerne vil kende "historien bag din mad" og vide, at det du spiser er produceret miljø- og dyrevenligt, er Rødkilde Hereford Kød et godt valg. Har du lyst, kan du endda bo på Rødkilde Herregårds Bed and Breakfast og blive sikker på at din "kommende bøf" har det godt!

Du sparer penge ved at købe en større portion kød på en gang. For det første er kilo prisen billigere, og dernæst skal du fremover bruge mindre tid på at købe ind. "Der er altid en god steak i fryseren"

Kødet hænger i 12-14 dage og er færdigmodnet.

www.godeboeffer.com

Hvordan køber man kødet?

Vi sælger $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ eller et helt dyr ad gangen og du kan sagtens dele kødet med venner. Man betaler pr kg "slagtet vægt" som er vægten efter slagtning. Herefter "hænger" kødet og modner. Der regnes med et ca 10-15% svind ved modning og udskæring. $\frac{1}{4}$ kalv svarer til ca 60 kg slagtet vægt og $\frac{1}{4}$ ko svarer til ca 80-100 kg slagtet vægt.

Der slagtes hos Vester Hæsinge slagter forretning og du kan selv være med og bestemme udskæring hos slagteren. Du skal selv pakke kødet hos slagter så tag en balje og flere størrelser plasticposer med.

Nyt! Hvis du ikke selv vil pakke kødet kan du få slagteren til at skære alt ud og vakuumpakke det hele i mindre portioner der er lige til at bruge eller fryse ned.



Pris og bestilling

- Pris: se www.godeboeffer.com
- Kan eventuelt leveres parteret, udskåret og vakuumpakket i små pakninger ab slagter mod mindre tillæg.
- Levering efter aftale.
- Bestilling på www.godeboeffer.com