



DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

Gourmetpølser fra kødkvæg er en succes

Grillglade danskere køber hver uge over 40.000 af Kildegaardens nye serie af gourmetpølser og de får en dansk smagsoplevelse af høj kvalitet...

“Franske Fristelser”, “Jalapenosgriller”, “Hvidløgsgiller” og “Whisky/tomatgriller” er nogle af navnene. Kildegaarden, der er kendt som leverandør af kvalitetskød fra dansk kødkvæg, har lavet gourmetpølser i en helt ny serie af krydrede, fedtfattige kødkvægspølser.

“Vi ønskede at fremstille nogle gourmetpølser til grillning, hvor smagen virkelig skulle have en fremtrædende karakter”, siger Erik Skovsgaard, der sammen med hustruen Gitte Skovsgaard og deres 3 teenagebørn har smagt varianterne til. “Det har været en tidskrævende proces, og vi har spist et hav af pølser.”

Dansk fremstilling

“At det er kød fra udvalgt kødkvæg - af meget høj kvalitet - fra danske marker, er Kildegaardens varemærke og dermed en selvfølge. Pølserne fremstilles hos anerkendte sønderjyske pølsemagere. I samarbejde med dem, har vi fundet frem til konsistens- og smagsvarianterne, siger Erik Skovsgaard.

Kødkvæg til pølser med lavt fedtindhold

Det at anvende kvalitetskødkvæg til pølser lyder måske helt hen i skoven, men der tales altid om frisk fersk kød, når det gælder Kildegaardens kødkvægsprodukter. Så de stykker, danskerne traditionelt spiser om vinteren, er vanskelige at afsætte i sommermånederne - nu bliver de så til gourmetpølser af høj kvalitet. Fedtprocenten er lav, og der er ca. 12% fedt i produkterne – det er under halvdelen af det, man finder i traditionelle svinepølser.

Nye varianter og krydderiblandinger

“Krydderierne får vi fra Danmarks eneste importør af friske krydderplanter. De tørrer og forarbejder krydderierne her i landet, og vi sammensætter den endelige blanding til pølsemageren i samarbejde med dem”, fortæller Gitte Skovsgaard. “Vi har også allerede oplevet, at kunderne efterspørger nye varianter af gourmetpølserne hos vore forhandlere. Et sted blev man ved med at efterspørge en ostepølse, og Magasin ville gerne have en griller til børn – den kom til at hedde “Kildegaardens Knægte”.

Kildegaardens grillerne findes i 11 varianter og forhandles i udvalgte SuperBrugere og enkelte Kvickly-butikker og hos en række af landets førende slagterbutikker.

Find forhandlerne på vores hjemmeside
Klik her: www.kildegaarden.com



[Klik her for download](#)

Kildegaardens logo.



[Klik her for download](#)

Gitte og Erik Skovsgaard fra Kildegården har sammensat et bredt smagssortiment af gourmetpølser fra kødkvæg



[Klik her for download](#)

Der er ialt 11 smagsvarianter af de fedtfattige kødkvægspølser fra Kildegaarden



[Klik her for download](#)

Man kan smage på kødet, at dyret har haft en god opvækst

Find flere pressebilleder på www.kildegaarden.com