



DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

Historien om smagen af Kildegaarden

Den gode kvalitet og det danske kødkvægs optimale opvækstvilkår har sikret slutbrugeren af Kildegaarden Kødkvæg en rigtig god smagsoplevelse.

“Udgangspunktet er kærlighed til dyrene og den danske natur”, siger Gitte og Erik Skovsgaard, der målrettet arbejder med at optimere opvækstvilkårene for Kildegaarden Kødkvæg. “Vi har arbejdet med at producere dansk kødkvæg af høj kvalitet siden 1990 og har taget afsæt i, at man kan smage på kødet, hvordan dyrene har haft det under opvæksten. Derfor har vi sammensat nogle værdier for de vækstvilkår, dyrene lever under. Dette bevirker blandt andet, at dyrene lever så naturligt som muligt i den danske natur. Alt sammen for at give dyrene den optimale opvækst - og dermed at skabe en langt bedre kødkvalitet af det danske kødkvæg, som sælges under navnet Kildegaarden”.

Kildegaarden kødkvæg når forbrugerne gennem forskellige salgskanaler, hovedsageligt en række private slagtere, udvalgte SuperBrugser og enkelte Kvikly-butikker, Slagterkæderne Mad Med Mere og MesterSlagteren. Herudover er det Kødkvæg fra Kildegaarden, der serveres i mange større restauranter og hoteller.

”Det er den gode kvalitet og historie, og det danske kødkvæg med optimale leveforhold, der her giver slutbrugeren en rigtig god smagsoplevelse”, siger Erik Skovsgaard. ”Jeg vil gerne pointere, at vi holder kvæget for at pleje nogle skønne naturarealer, der ikke kan dyrkes normalt og så selvfølgelig af kærlighed til dyrene. Her på Kildegaarden, hvor vi bor og har virksomheden, gør vi alt for at sikre de bedste vilkår for kødkvæget. Helt fra kalven går ved moderen og dier - til kødet ligger/hænger i slagterens butik”!

Kildegaardens egen bedrift kendetegnes ved:

- Dyrene går ude størstedelen af året
- Om vinteren går dyrene på dybstrøelse
- Kødkvæget lever i pagt med naturen
- Dyrene finder føden på arealerne
- Kødkvæget malkes ikke
- Kødkvæget slagtes ungt (proteinrigt)

Siden 1990 hvor Gitte og Eriks Skovsgaard startede med kødkvæget er det foregået under mottoet:

“Man kan smage på kødet, hvordan dyrene har haft det under opvæksten”.

– Og derfor har de det rigtig godt!



[Klik her for download](#)

Kildegaardens logo.



[Klik her for download](#)

Gitte og Erik Skovsgaard.



[Klik her for download](#)

Kildegaarden kødkvæg har Danmarks smukkeste udsigt over Mariager Fjord.



[Klik her for download](#)

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

Find flere pressebilleder på www.kildegaarden.com