



DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

Kildegaarden Dansk Kødkvæg – den naturlige smag

Kødkvæg anvendes primært til naturpleje og går dermed ude i den friske luft på naturarealerne. Dette gælder forårs-, sommer- og efterårsmånederne. I vinterperioden går køerne primært i dybstrøelse i løsdriftsstalder. Kødkvæget holdes i høj grad for naturplejens skyld, så dyrene går på dejlige naturarealer, der ikke kan anvendes til traditionelt markbrug. Hermed kommer man, som avler, også helt naturligt til at holde af det rolige kødkvæg i de dejlige omgivelser.

Køerne får naturligt en kalv hvert år og kalven bliver og dier hos moderen. Kødkvæget spiser det, de kan finde på de græs- og engarealer, de går på. Derfor vil kødet naturligt variere i farve og smag, da faktorer, som hvilket foder det enkelte dyr har haft adgang til, og hvad det har foretrukket at spise, er forskellige. Kødkvæget der har deres opvækst på Kildegaarden, har gået på skrænterne langs Mariager Fjord og har her fået megen god motion.

Kvaliteten af Kildegaarden kødkvæg giver en smagsoplevelse

Den unikke kvalitet af kødet har medført en meget stor efterspørgsel – langt større end produktionen på Kildegaarden kan efterkomme. Derfor sælges også Dansk Kødkvæg fra eksterne leverandører, som har samme gode spisekvalitet som Kildegaardens egne dyr.

Opskæringen af kødkvæget i Svendborg, foregår efter 8 til 14 dages modning. Efter opskæringen videremodner kødkvæget vaccumpakket i 1 til 3 uger, for at opnå den optimale modenhed og dermed kvalitet af kødet.

Vi efterkommer den enkelte slagters/butiks særlige ønsker til kødkvaliteten. Dyrene slagtes i en forholdsvis ung alder, 12-30 mdr. afhængigt af køn. Kildegaarden kødkvæg har en høj kvalificering, som sikrer en høj kødprocent og kødfylde. Bestemte krav til kødets farve og fedtmarmorering kan herunder også efterkommes, så den enkelte butik har den kvalitet der passer til slutbrugerene.

Værdier bag Kildegaardens varemærke

- Kødkvæget stresses ikke
- Kærlighed til dyrs opvækst og vilkår
- Dyrene behandles nænsomt og med respekt
- Ung slagtealder max 30 mdr. = højt proteinindhold
- Kalvene dier selv og der malkes ikke

Gitte og Erik Skovsgaard, der bor på Kildegaarden har "patentet" – "man kan smage på kødet, hvordan dyrene har haft det under opvæksten".

– Og derfor har Kildegaardens kødkvæg gode forhold under hele opvæksten!



[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