

Odensala Gräskött[®]

Ett koncept – flera gårdar

Härproducerat i Sigtuna kommun

På bara gräs föder vi upp ekologiskt nöt- och lammkött. Sommartid betar djuren och på vintern får de endast gräsensilage. Utan kraftfoder tar det längre tid för dem att bli naturligt slaktmogna, cirka 3 år, vilket i sin tur ger oss ökade kostnader för vinterensilage, men är grunden för ett riktigt gott kött. Genom att de bara får sitt naturliga foder, blir förhållandet mellan fettsyrorerna Omega 3 & 6 bättre än 1:2. Korna är ute året om i s.k. ranchdrift, vilket ger friska djur.

Endast sex mil bort finns det lilla slakteriet i Sörby, och styckningen sker i Farsta. Detta borgar för ett minimum av stress och miljöpåverkan.

Tredje generationen "Grantelius delikatesser" i Farsta garanterar kvalitén och mörheten, då köttet hänger i minst 70 dygnsgrader. De ombesörjer beställningar till företag.

"Jag har flera gånger testat olika styckdetaljer av Odensala Gräskött[®], och det förvånar mig varje gång, med hög kvalitet och extremt bra smak. Grytbitsköttet har en koktid som är 1 timme kortare än ett vanligt, konventionellt kött.

När man bryner det får det färg snabbt och doftar himmelskt.

Ett kött som gör att man blir lycklig.

Jag har även varit och besökt gårdarna och är glad över att uppfödare nära Stockholm engagerar sig i att producera ett riktigt högklassigt kvalitetskött."
Gunnar Eriksson, köksmästare, Gyllene salen, Stockholms stadshus

"På en skala av 1-10 får ert kött en tia, då det smakar mer än det vanliga köttet"
Systrarna Tuva & Lova. Tio respektive fem år.

Kontakt

Professionella beställningar: Grantelius AB 08-94 00 10. www.grantelius.se

Odensala Gräskött[®] och gårdsbutik 08-591 480 33 www.odensalagraskott.se

Sörby slakteri 0224-30 000. www.sorbyslakteri.se

*** Odensala Gräskött[®] - verksamma och skattar i Sigtuna kommun ***