

# Gräskött® från Lundby Gård

Vi låter våra djur bara äta det de är gjorda för; vanligt gräs och hö, men aldrig kraftfoder som skall snabba på tillväxten. Förutsättningen för ett riktigt gott kött är djur som lever länge, för marmoreringen utvecklas först efter 20 månader. Djuren kan fritt välja att vara ute eller i öppen ligghall.

Vid slakt skall de ha en lägsta fetthalt av klassning 3. Vi hängmörar i minst 2½ veckor vid 4 grader. Därefter packeterar, märker och fryser vi köttet direkt.

Därför vågar vi hävda att detta är ett av de godaste kött du kan få i Sverige idag. Att det också har en naturlig balans mellan Omega 3 och Omega 6, vilket lär vara bra för hälsan, gör det inte sämre. Halterna mäts av Sveriges Lantbruksuniversitet.

## Guldlåda- nötkött

Vi styckar djuret i 6 likvärdiga delar, som innehåller ca 25 kilo benfritt nötkött, vaccumförpackat, märkt och direktfrost.

Guldlådan i sin tur packas i tre kartonger enligt följande schema:

1 Ädelkartong	(8 kg +/- 3 kg)	File, fransyska eller rostbiff, ytterlår, innanlår, ryggbiff, entrecote, oxrulle
1 Husmankartong	(8 kg +/- 3 kg)	Högre / bog (1/2) + färs och grytbitar (1/2)
1 Köttfärskartong	(8 kg +/- 3 kg)	Nötfärs

## **Grundpris vid hämtning :**

	ca vikt	+ / -	inkl moms
A) Guldlåda	25 kg	4 kg	190 kr
B) Ädelkartong	8 kg	3 kg	295 kr
C) Husmankartong	8 kg	3 kg	155 kr
D) Köttfärskartong	8 kg	3 kg	135 kr

### ”Stockholmslådan”

Du beställer en låda (ca 25 kg). Vi packar om den så att det blir 2 eller 3 st kartonger med 'lite av varje'. Du hämtar kartongerna alltefter du får plats i frysen. Vi litar på att du hämtar även kartong 2 och 3 så småningom, så vi tar bara betalt för en kartong i taget. För vårt merarbete tar vi + 5kr/kg dvs 195 kr/kg

Vi arbetar med Närkes slakteri och Två Styckare i Kumla